FORNO A CONVEZIONE
CONVECTION OVEN
HEIßLUFTOFEN
FOUR À AIR PULSÉ
HORNO DE CONVECCIÓN

FC 1221 G

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano **IT**
English **GB**
Deutsch **DE**
Français **FR**
Español **ES**

Ed. 1 06/2010

C1396138O0.fm

CE

3038860

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	2
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
	3	SICUREZZA	4
	4	USO E FUNZIONAMENTO	4
	5	MANUTENZIONI	6
	6	GUASTI	7
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	8
	8	REGOLAZIONI	13
	9	SOSTITUZIONE PARTI	14
		ALLEGATI	I÷IV

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento apparecchiatura, 5
Accessori a richiesta, 3
Accessori, dotazione, 3
Acqua, allacciamento, 10
Acqua, allacciamento scarico, 11
Alimentazione elettrica, trasformazione, 11
Alimentazione gas, trasformazione, 12
Allacciamento acqua, 10
Allacciamento elettrico, 11
Allacciamento gas, 10
Allacciamento scarico acqua, 11
Allacciamento scarico gas combusti, 10
Allarmi, tabella segnalazione, 8
Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 5
Apparecchiatura, collaudo, 13
Apparecchiatura, descrizione generale, 3
Apparecchiatura, dismissione, 14
Apparecchiatura, identificazione costruttore e, 2
Apparecchiatura, inattività prolungata dell', 5
Apparecchiatura, installazione, 9
Arresto e avviamento ciclo di cottura, 5
Assistenza, modalità di richiesta, 2
Avviamento e arresto ciclo di cottura, 5

B Bruciatore, sostituzione ugello, 14

C Camera di cottura, pulizia, 6
Canalina e vasca raccoglicondensa, pulizia, 7
Ciclo cottura, avviamento e arresto, 5
Collaudo apparecchiatura, 13
Comandi, descrizione, 4
Controllo pressione gas, 13
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 2

D Dati tecnici, 3
Descrizione comandi, 4
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Disimballo e imballo, 8
Dismissione apparecchiatura, 14
Dispositivi di sicurezza, 3
Dotazione accessori, 3

E Elettrica, trasformazione alimentazione, 11
Elettrico, allacciamento, 11

F Fusibile, sostituzione, 14

G Gas combusti, allacciamento scarico, 10
Gas, allacciamento, 10
Gas, controllo pressione, 13
Gas, trasformazione alimentazione, 12
Guasti, ricerca, 7

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 8
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 5
Installazione apparecchiatura, 9
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 8

L Lettore, raccomandazioni per il, 2
Livellamento, 9

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 6
Modalità di richiesta assistenza, 2
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 8
Movimentazione e sollevamento, 9

N Norme per la sicurezza, 4

P Pressione gas, controllo, 13
Pulizia camera di cottura, 6
Pulizia canalina e vasca raccoglicondensa, 7
Pulizia, raccomandazioni per la, 6

R Raccomandazioni per il lettore, 2
Raccomandazioni per l'uso, 4
Raccomandazioni per la manutenzione, 6
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 8
Raccomandazioni per la pulizia, 6
Raccomandazioni per la sostituzione parti, 14
Raccomandazioni per le regolazioni, 13
Regolazioni, raccomandazioni per, 13
Ricerca guasti, 7
Richiesta assistenza, modalità di, 2

S Scarico acqua, allacciamento, 11
Scarico gas combusti, allacciamento, 10
Scopo del manuale, 2
Segnalazione allarmi, tabella, 8
Segnali di sicurezza e informazione, 3
Sicurezza, dispositivi di, 3
Sicurezza, norme per la, 4
Sollevamento e installazione, 9
Sostituzione fusibile, 14
Sostituzione lampada, 14
Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 14
Sostituzione ugello bruciatore, 14
Spegnimento e accensione apparecchiatura, 5

T Tabella segnalazione allarmi, 8
Trasformazione alimentazione elettrica, 11
Trasformazione alimentazione gas, 12
Trasporto, 9

U Ugello bruciatore, sostituzione, 14
Uso, raccomandazioni per, 4

V Vasca raccoglicondensa e canalina, pulizia, 7
Ventilazione locale, 9

IT

C1396138O0.fm

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2003 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1a parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

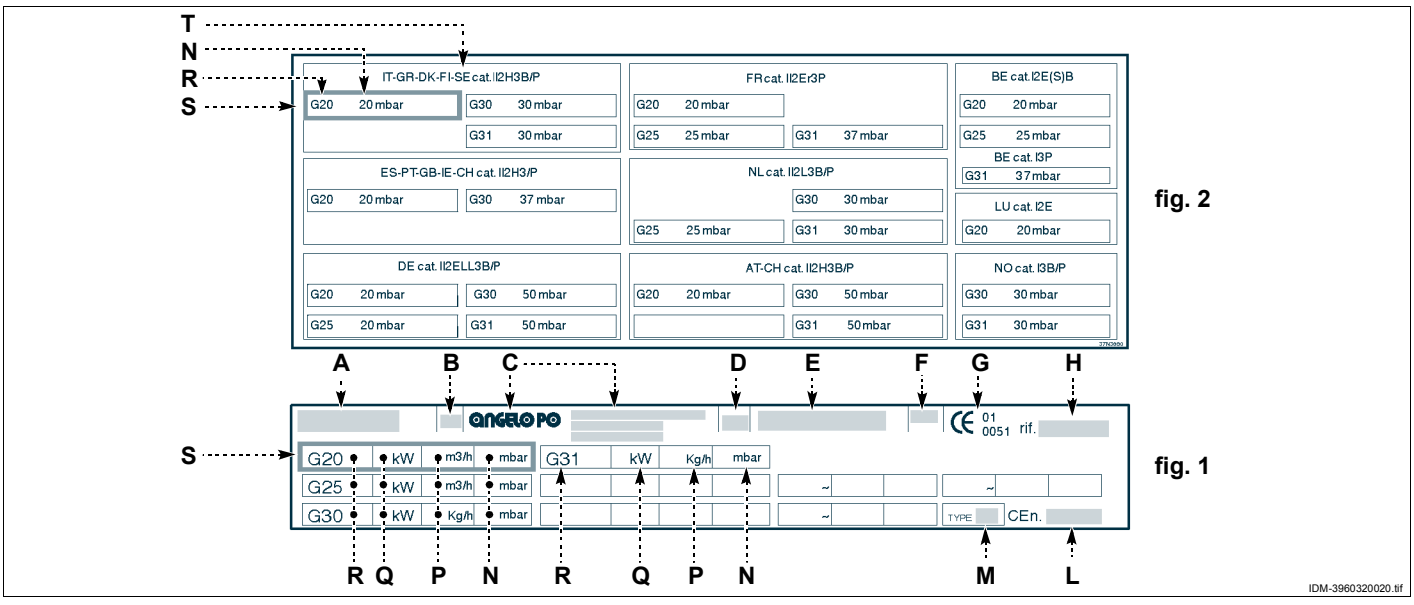
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

Le targhette di identificazione raffigurate, sono applicate direttamente sull'apparecchiatura. In una (fig.1) sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio, nell'altra (fig. 2) le informazioni relative ai gas per ogni paese di utilizzo.

A)Modello apparecchiatura.
B)Tipo di personalizzazione.
C)Identificazione costruttore.
D)Tipo di scarico fumi.
E)Numero di matricola.
F)Grado di protezione.
G)Marcatura CE di conformità.
H)Norma di riferimento.
L)Numero certificato CE.
M)Tipo famiglia prodotto.
N)Pressione gas.
P)Consumo gas.
Q)Potenza dichiarata.
R)Tipo di gas.
S)Indicatore gas collaudo.
T)Sigla della nazione di destinazione.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

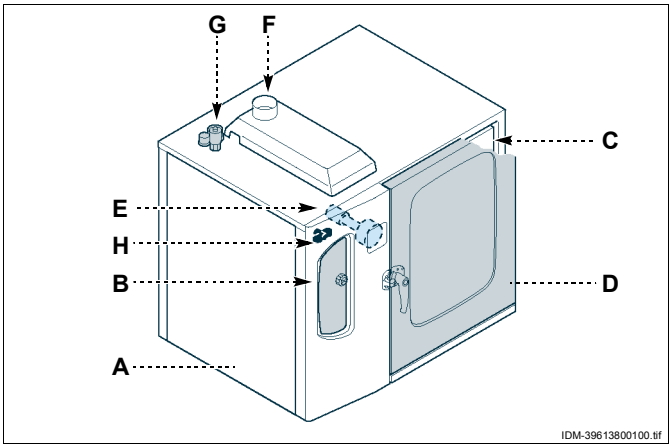


DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.
Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando dal quale si possono impostare tutte quelle funzioni che consentono di ottenere cotture più uniformi.

Organi principali

A)Pannello vano componenti elettrici.
B)Pannello comandi.
C)Camera di cottura.
D)Porta forno.
E)Bruciatore.
F)Scarico fumi.
G)Tubi scarico vapore.
H)Manopola scarico vapore.



DATI TECNICI

Descrizione	FC 1221 G
Dimensioni forno	1225x955x(1030+500+160) mm
Alimentazione elettrica	400V 3N 50Hz
Commutazione ammissibile	230V 3 50Hz
Potenza nominale	28kW
Potenza elettrica assorbita	950W
Dimensioni apertura camera	641,5x830 mm
Dimensioni camera	893x828x895 mm
Numero teglie	12
Dimensioni teglie	530x650x40 mm
Corrente assorbita	2A (400V) 3A (230V)

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.
Non manomettere i dispositivi di sicurezza nelle parti sigillate e contrassegnate con vernice.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

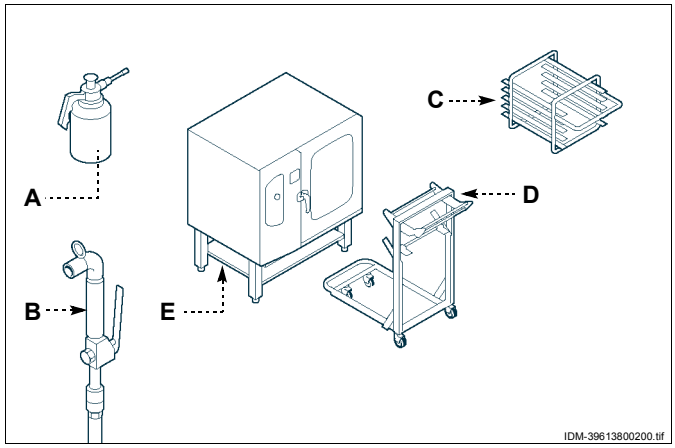
Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale.

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione.
– **Kit iniettori**; per adattare la macchina al tipo di gas di alimentazione.
– **Vite estrattore**; da utilizzare per la sostituzione della ventola aria.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.
A)Nebulizzatore (PND).
B)Lancia di lavaggio (LDL).
C)Telaio portateglie (passo 85).
D)Carrello per telaio portateglie.
E)Ripiano inferiore.



IT

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

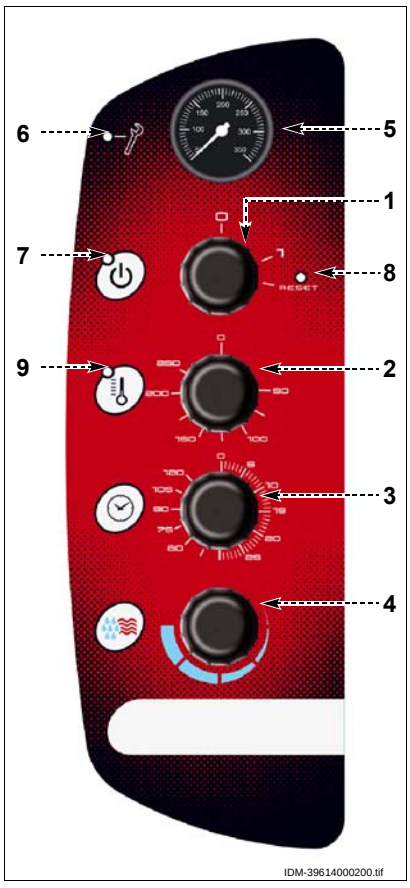
IT

Importante

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.
Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

1) **Manopola accensione**: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.
Pos. 0: apparecchiatura disattivata
Pos. 1: apparecchiatura attivata
Pos. RESET: serve per resettare i segnali di allarme.
Al rilascio, la manopola torna in posizione "1".
Con la manopola in posizione "1" si accende anche la lampada all'interno del forno.
Portare la manopola in posizione "0" per spegnerla.
2) **Manopola regolazione temperatura**: serve per regolare la temperatura all'interno del forno.
Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.
3) **Manopola impostazione tempo (Timer)**: serve per impostare il tempo di cottura.
Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.



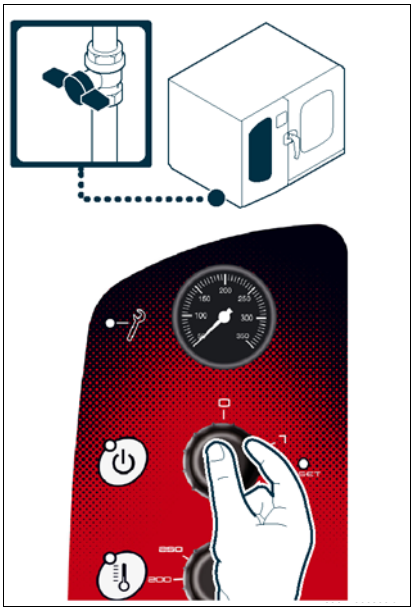
C139613801.fm

4) **Manopola impostazione umidità**: serve per impostare la percentuale di umidità.
Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il valore e in senso antiorario per diminuirlo.
5) **Termometro:** in fase di cottura indica il valore della temperatura all'interno del forno.
6) **Spia anomalie forno**: accesa segnala eventuali malfunzionamenti dell'apparecchiatura che richiedono interventi tecnici per ripristinarne il funzionamento.
7) **Spia rete**: accesa, segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
8) **Spia anomalie gas**: accesa segnala eventuali malfunzionamenti all'impianto del gas che richiedono interventi tecnici per ripristinarne il funzionamento.
9) **Spia temperatura**: per segnalare la fase di riscaldamento del forno, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Accensione



1- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2- Aprire il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
3- Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
4- Ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. 1), per attivare l'apparecchiatura.

Spegnimento

Importante

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

1- Ruotare la manopola **(B)** in senso antiorario (pos. 0), per disattivare l'apparecchiatura.
2- Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
3- Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
4- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA

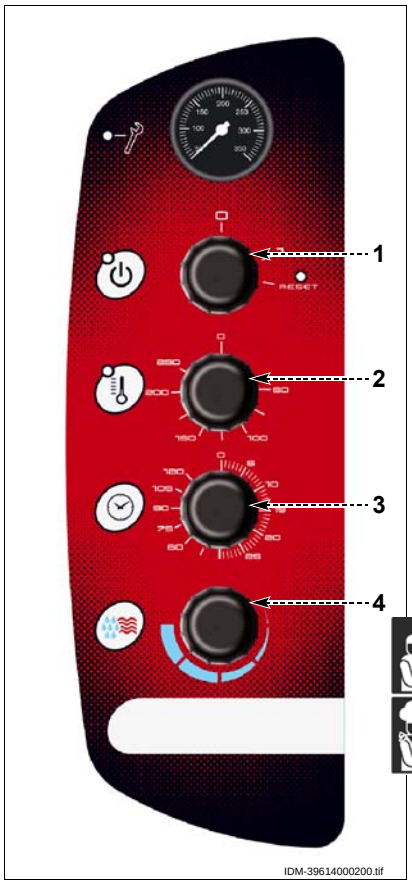
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Importante

Prima di eseguire un ciclo di cottura è necessario preriscaldare la camera eseguendo un ciclo a vuoto.
Al termine del ciclo l'apparecchiatura interrompe il suo funzionamento ed entra in funzione un avvisatore acustico.

Avviamento

1- Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 5).
2- Ruotare la manopola **(3)** in senso orario ed impostare un tempo di cottura di 15÷20 minuti.
3- Ruotare la manopola **(2)** in senso orario ed impostare una temperatura di cottura di 40÷50°C superiore a quella desiderata ed eseguire un ciclo di cottura a vuoto.
4- Ruotare la manopola **(4)** per impostare la percentuale di umidità.



Arresto

Il ciclo di cottura si arresta automaticamente allo scadere del tempo impostato ed entra in funzione un avvisatore acustico.

1- Ruotare la manopola **(1)** in senso antiorario (pos. 0), o aprire il portello, per interrompere il ciclo di cottura in qualsiasi momento.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1- Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2- Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
3- Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
4- Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
5- Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
6- Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinettl alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
– la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 7);
– la camera di cottura (vedi pag. 6);
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 6).

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:
– controllo pressione gas e tenuta impianto;
– verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia;
– verifica tenuta delle guarnizioni dello scambiatore di calore ed eventuale sostituzione;
– verifica tenuta della guarnizione del tappo bruciatore ed eventuale sostituzione (vedi pag. 14);
– verifica efficienza delle candelette di accensione;
– pulizia filtro ingresso acqua (vedi pag. 10);
– pulizia tubazioni di scarico (vedi pag. 10);
– verifica efficienza ventilatore aria comburente.

Importante

Eseguire un'analisi dei gas combusti e se i valori di monossido di carbonio (CO) risultassero superiori a 500 ppm, è necessario verificare l'efficienza e lo stato di pulizia del bruciatore.

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente.
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo.
Prodotti detergenti consigliati	Detergenti a base di: potassa caustica max al 5% soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico acido acetico

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.
1- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

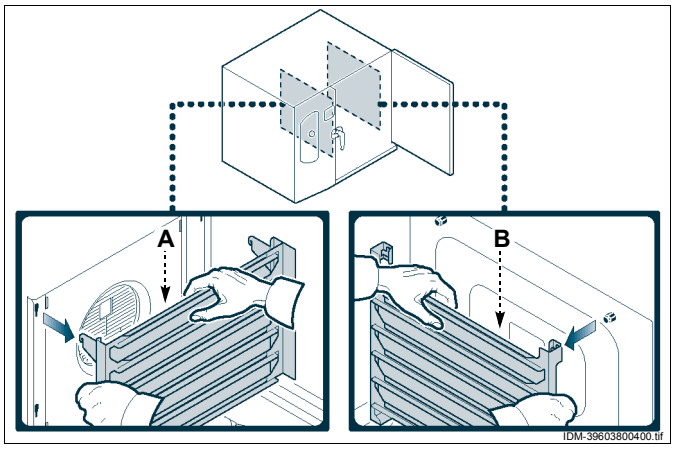
2- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
3- Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
4- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
5- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
6- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Cautela - Avvertenza

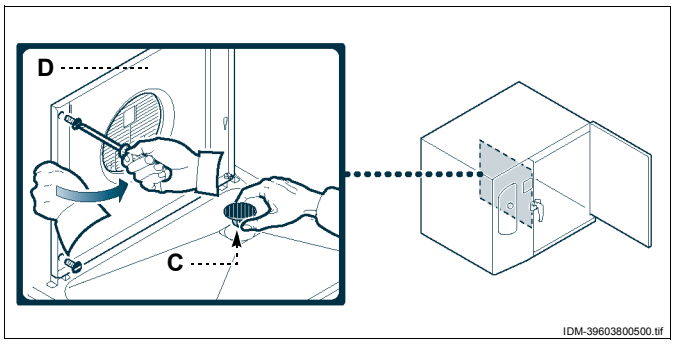
Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera.
Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella "Prodotti per la pulizia".
Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.
2- Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie **(A, B)** e pulirli accuratamente.



IT

3- Estrarre e pulire la griglia filtro **(C)**.
4- Svitare le viti per aprire il pannello deflettore **(D)**.



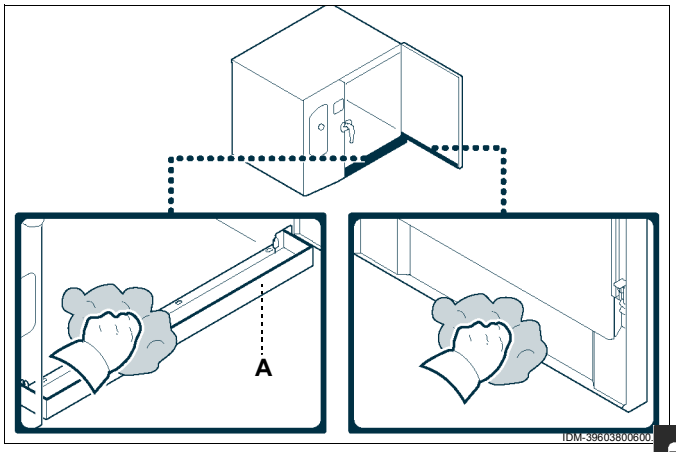
5- Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.
Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".
6- Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura, sullo scambiatore e sulla ventola.
Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore".
7- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.
8- Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.
9- Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura.
10- Riavvitare le viti per chiudere il pannello deflettore **(D)**.
11- Rimontare i telai portateglie **(A, B)** e la griglia filtro **(C)**.

Cautela - Avvertenza

Al termine delle operazioni di pulizia eseguire un ciclo di cottura a vuoto per 15 min alla temperatura di 150°C prima di riutilizzare l'apparecchiatura. Per brevi periodi di inutilizzo, lasciare la porta del forno aperta.

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Pulire la canalina raccoglicondensa posta nella parte inferiore della porta.
2- Pulire la vasca raccoglicondensa **(A)** e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



GUASTI 6

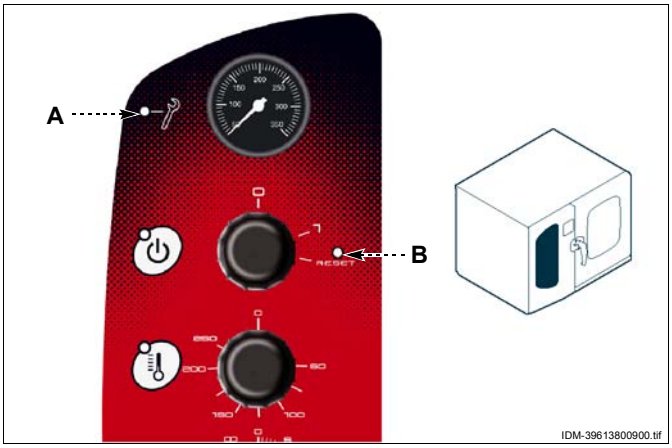
RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento. Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella "Segnalazione allarmi" di seguito riportata.

Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende.	Fusibile "intervenuto".	Sostituire il fusibile (vedi pag. 14).
	Intervento di un dispositivo di sicurezza.o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico).	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo.
Odore di gas.	Perdite di gas nell'impianto di alimentazione.	Controllare la tenuta dell'impianto.
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente.	Valvola gas difettosa.	Sostituire valvola gas.
	Ventilatore bruciatore in avaria o bloccato.	Sostituire il ventilatore.
	Fusibile controllo accensione "intervenuto".	Contattare il servizio assistenza.
	Tubi del pressostato scollegati o danneggiati.	Ricollegare o sostituire i tubi.
	Il pressostato non è tarato correttamente o danneggiato.	Sostituire il pressostato.
	Tubo aria del bruciatore ostruito.	Pulire il tubo.
	Camino interno ostruito.	Pulire il camino.
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente con segnalazione di allarme gas "RESET"	Cavi candelette scollegati o danneggiati.	Ricollegare o sostituire i cavi.
	Candelette sporche o danneggiate.	Pulire o sostituire le candelette.
	Dispositivo controllo accensione in avaria.	Sostituire il dispositivo.
	Collegamento elettrico errato.	Verificare o invertire il collegamento delle fasi.
La spia di rete è accesa ma il termometro non segnala aumenti di temperatura	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Non è stata impostata la temperatura di cottura	Impostare una temperatura di cottura maggiore di 50 °C

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme indicati dalla spia allarme anomalie **(A)** e dalla spia allarme gas **(B)**.



Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
Allarme anomalie	Intervento protezioni termiche	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
	Intervento del termostato di sicurezza	Avvertire il servizio assistenza	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura
Allarme gas	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma	Ruotare la manopola in posizione "RESET" (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza	Interrompere la cottura se la spia rimane accesa

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7

IT

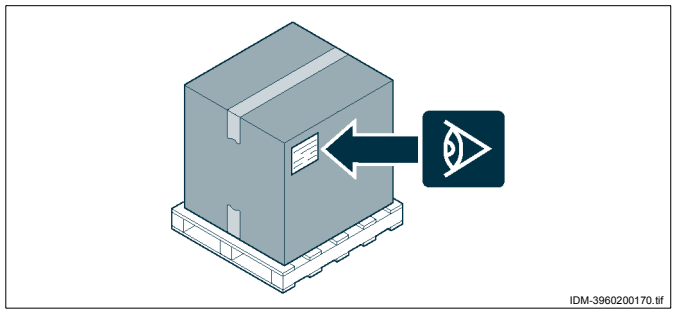
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

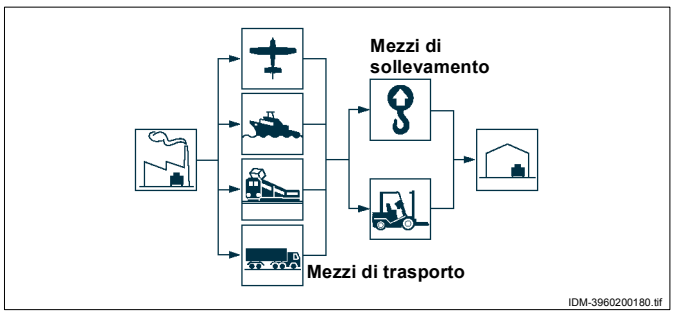
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

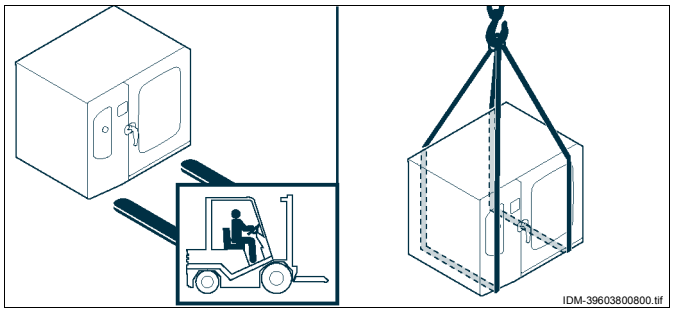


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

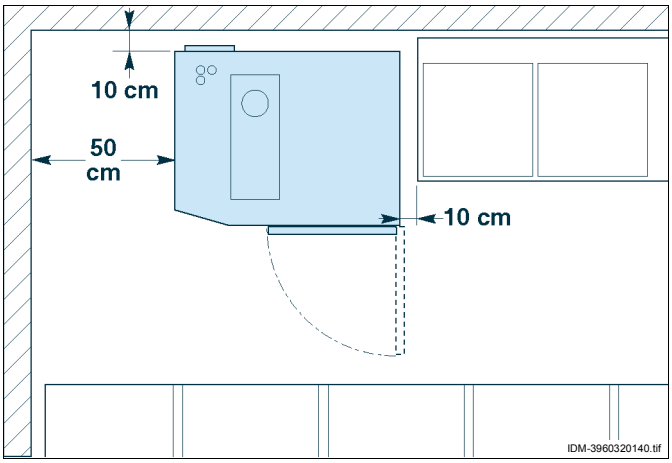
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

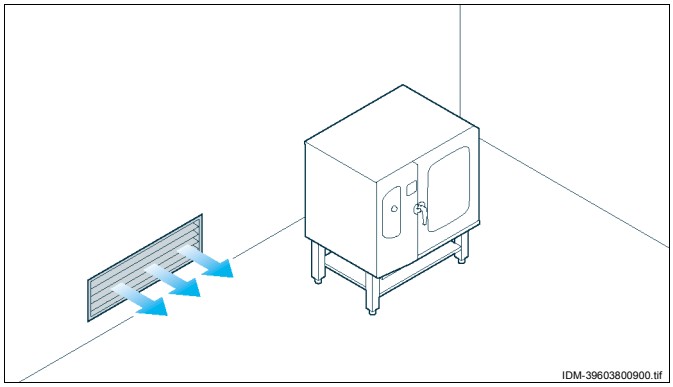
Importante

Installare l'apparecchiatura sopra un basamento (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.



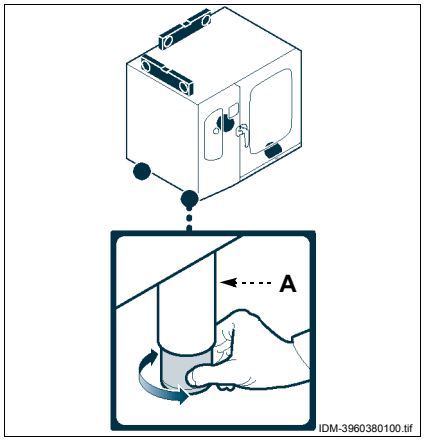
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



IT

ALLACCIAMENTO GAS

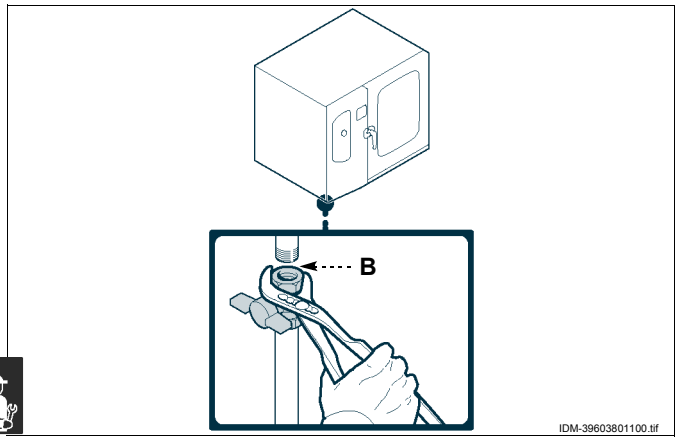
Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(B)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

Importante

Il rubinetto (B), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI

Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento a camino con tiraggio naturale

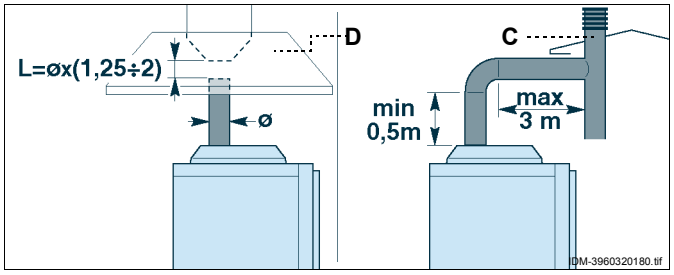
Collegare la presa di scarico dell'apparecchiatura al camino **(C)**, con un tubo che rispetti le dimensioni riportate in figura.

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(D)** e inserire sulla presa di scarico dell'apparecchiatura, un tubo delle dimensioni riportate in figura.

Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.



ALLACCIAMENTO ACQUA

Importante

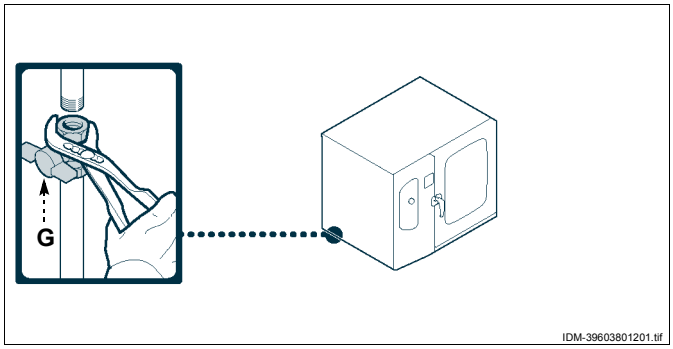
Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento alimentazione acqua

Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(G)**, per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

Importante

Il rubinetto (G), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella. Se tali caratteristiche non sono rispettate l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, si consiglia quindi l'utilizzo di un dispositivo di trattamento acqua.

Descrizione	Valore
Pressione	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200µS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0,05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l
Cloro	< 0,1 mg/l

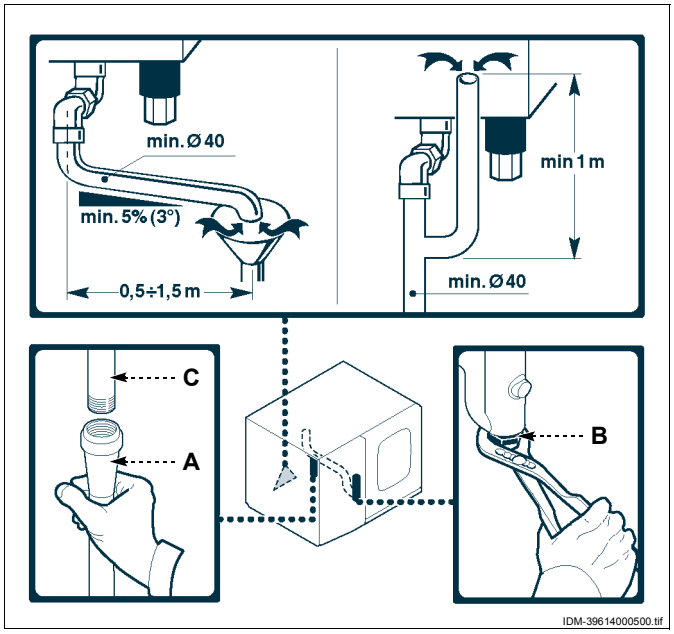
IT

ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(C)** di attacco all'apparecchiatura.

Sulla tubazione di scarico dell'apparecchiatura è presente il tappo (B) per scaricare i detriti depositati.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N/PE, commutabile a 230V/3/PE.

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1- Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(M)** vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche.

– Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3)
– Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
– Classe B o C (IEC 898)

2- Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(N)**.

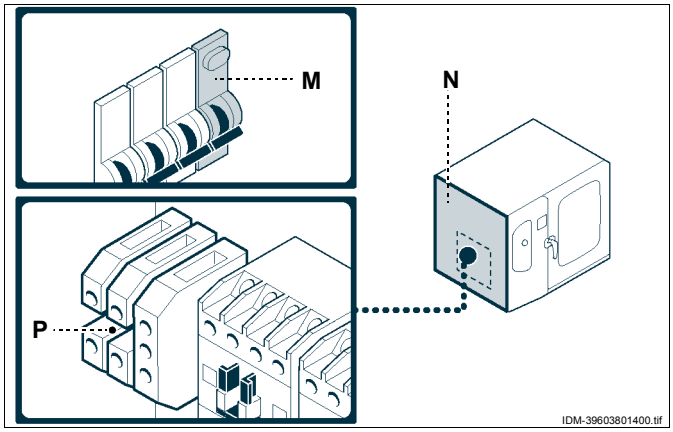
3- Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(M)** alla morsettiera **(P)** dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.

– Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
– Temperatura di utilizzo: ≥70°C.

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

4- Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

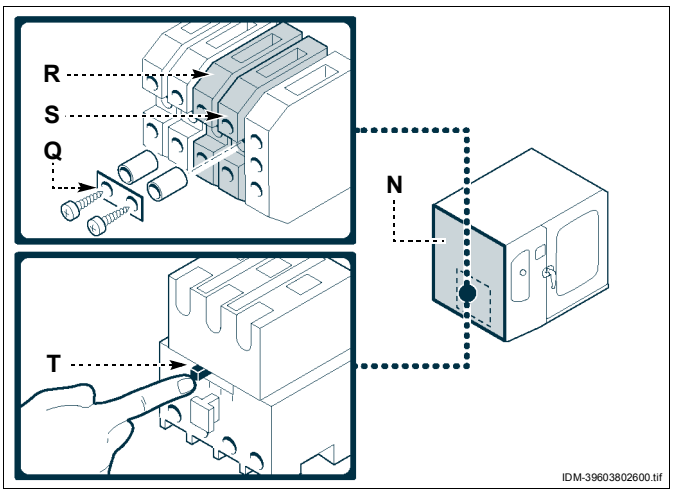


TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.

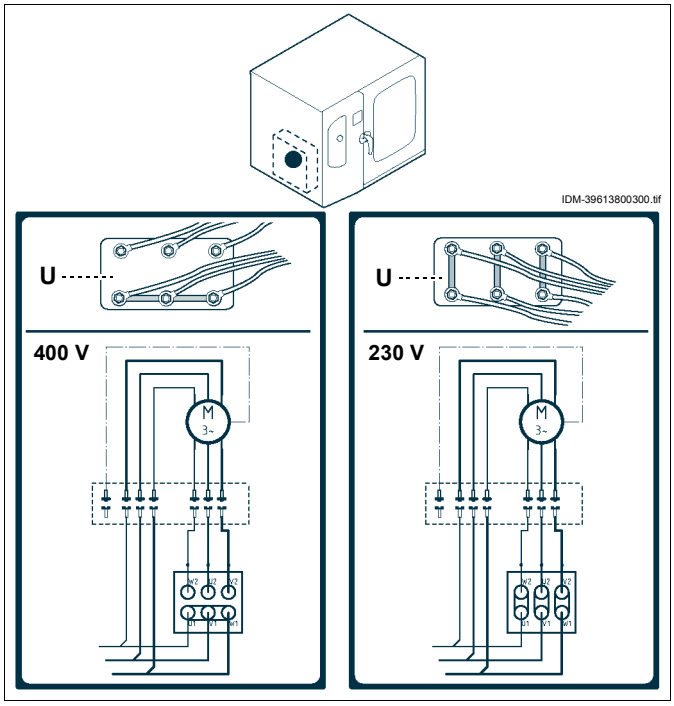
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
2- Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(N)**.
3- Inserire il ponte **(Q)** per collegare elettricamente i morsetti **(R - S)**.
4- Agire sulla leva **(T)** per tarare il salva motore a 3A.



IT

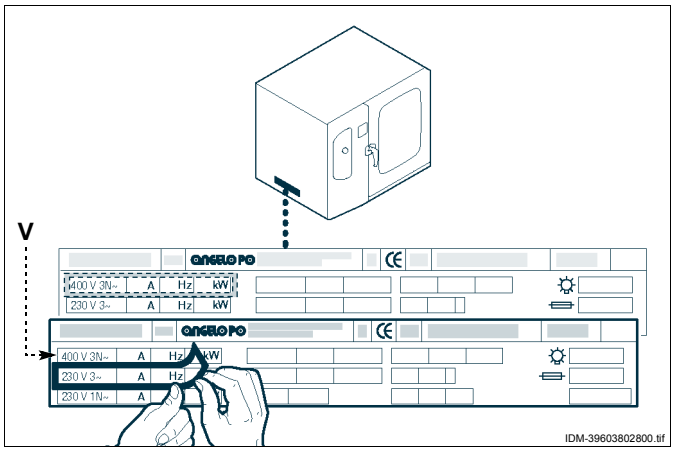
5- Modificare i collegamenti alla morsettiera **(U)** del motore come indicato in figura.



6- Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione **(V)** e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



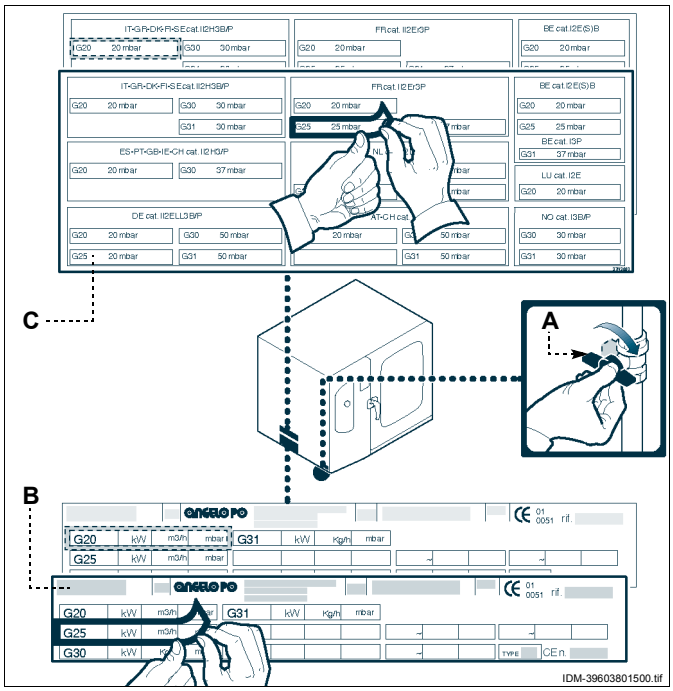
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il prprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione. Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1- Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2- Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 14).
3- Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta **(B)** e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.
4- Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione **(C)** e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1- aprire i rubinetti di alimentazione gas e acqua e verificare la tenuta dei collegamenti;
2- agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico;
3- verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 12);
4- verificare che la pressione del gas sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale (vedi pag. 13)
5- verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza;
6- effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

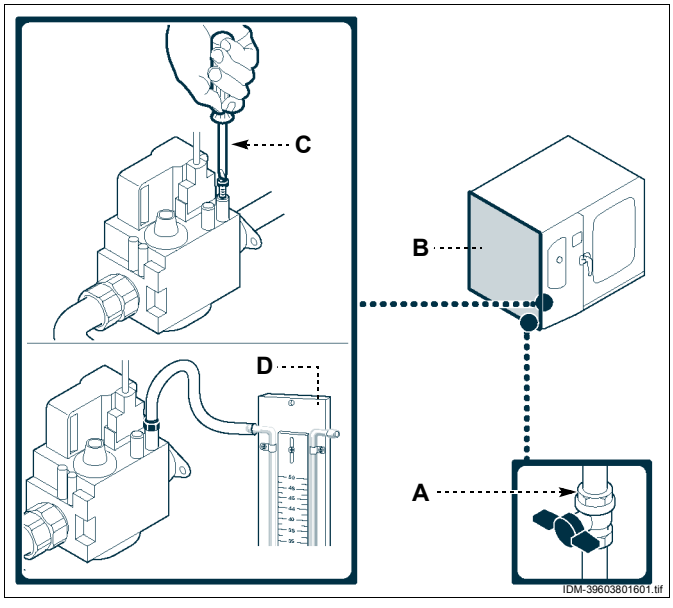
Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.
Non manomettere i dispositivi di sicurezza nelle parti sigillate e contrassegnate con vernice.

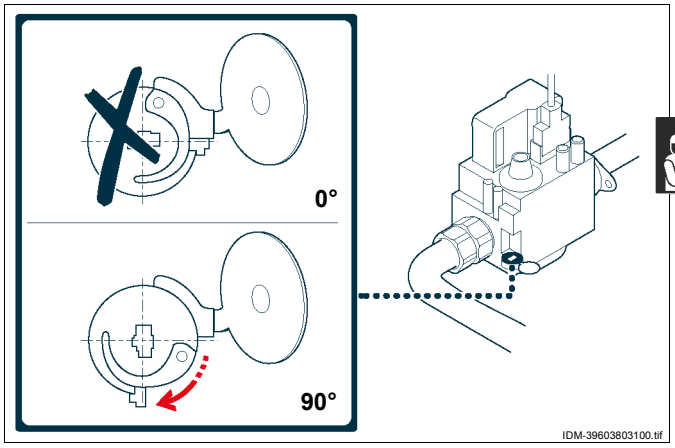
CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1- Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2- Smontare il pannello laterale **(B)**.
3- Smontare la vite **(C)**.
4- Collegare il manometro **(D)** alla presa di pressione.
5- Riaprire il rubinetto alimentazione gas **(A)**.



6- Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 5) ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura.
7- Verificare che la pressione indicata sul manometro sia conforme ai valori (vedi tabella in fondo al manuale).
Verificare il corretto posizionamento del dispositivo di "lenta accensione".



8- Spegnere l'apparecchiatura e richiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
9- Scollegare il manometro e rimontare la vite **(C)**.
10- Rimontare il pannello laterale **(B)**.

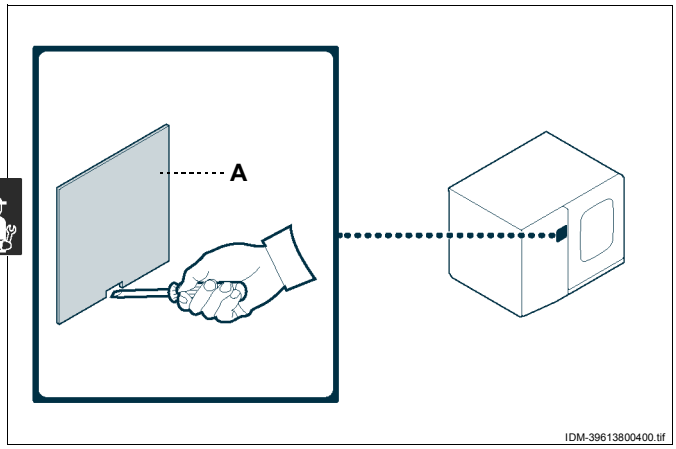
IT

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore.
Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

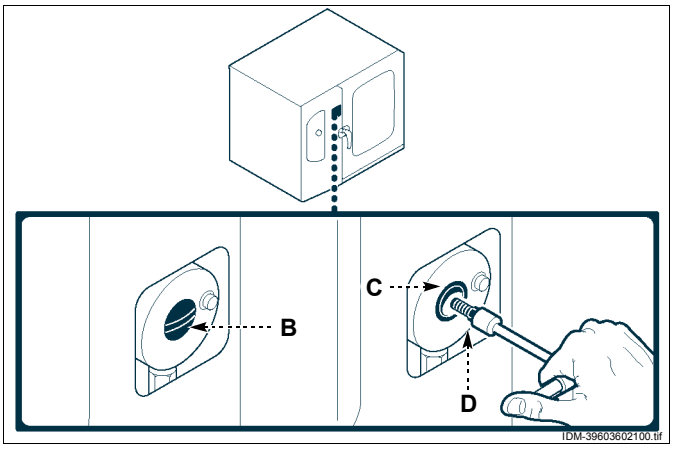
Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Smontare il carter **(A)**.



2- Svitare il tappo **(B)**.
3- Verificare lo stato d'usura della guarnizione **(C)** e, se necessario, eseguire la sostituzione.
4- Svitare l'iniettore **(D)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5- Riavvitare il tappo **(B)**.
6- Rimontare il carter **(A)**.

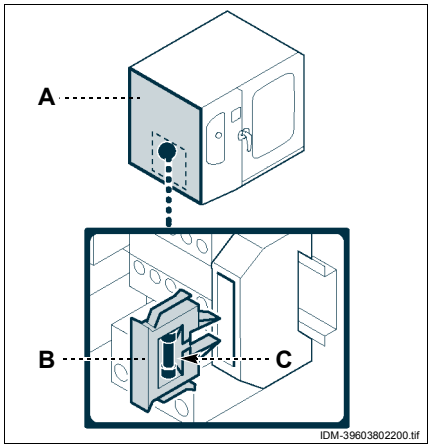
Importante

Ad operazione ultimata accendere l'apparecchiatura e verificare, attraverso il visualizzatore di fiamma, il corretto funzionamento del bruciatore.



SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.
2- Estrarre il portafusibile **(B)** e sostituire il fusibile **(C)** danneggiato.
3- Rimontare il portafusibile e il pannello laterale ad operazione ultimata.



4- Verificare il corretto funzionamento della centralina di controllo combustione, dell'elettrovalvola del gas e del ventilatore bruciatore.

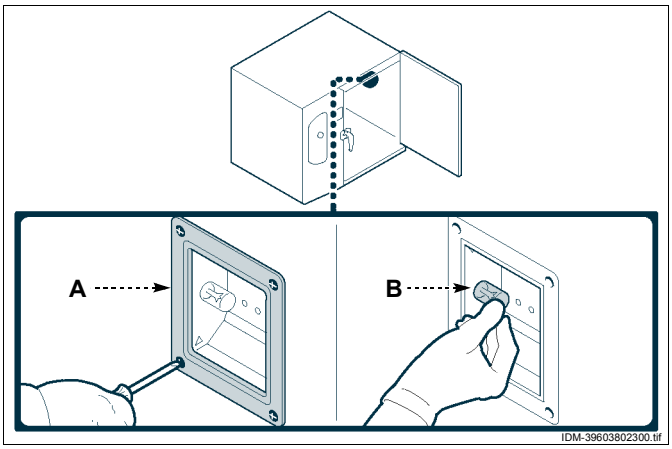
SOSTITUZIONE LAMPADA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1- Svitare le viti e smontare il coprilampada **(A)**.
2- Sfilare e sostituire la lampada **(B)**.

Cautela - Avvertenza

Per effettuare questa operazione, evitare il contatto diretto con la lampada ed indossare eventualmente i guanti di protezione.

3- Rimontare il coprilampada **(A)** e riavvitare le viti, ad operazione ultimata.



DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	2
	2	TECHNICAL INFORMATION	3
	3	SAFETY	4
	4	USE AND OPERATION	4
	5	SERVICING	6
	6	FAULTS	7
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	8
	8	ADJUSTMENTS	13
	9	REPLACING PARTS	14
		ANNEXES	I÷IV

INDEX

A Accessories, standard, 3
Adjustments, recommendations for, 13
Alarms, indications table, 8
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, decommissioning, 14
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 9
Appliance, lengthy downtimes, 5
Appliance, testing, 13

B Burner nozzle, replacement, 14
Burnt gases, exhaust vent connection, 10

C Checking gas pressure, 13
Cleaning the condensation collection channel and tank, 7
Cleaning the cooking chamber, 6
Cleaning, recommendations for, 6
Condensation collection channel and tank, cleaning, 7
Connecting the burnt gas exhaust vent, 10
Connection, electrical, 11
Connection, gas, 10
Connection, water, 10
Connection, water drain, 11
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 4
Conversion of electricity supply, 11
Conversion of gas supply, 12
Cooking chamber, cleaning, 6

D Decommissioning the appliance, 14
Description of controls, 4

E Electrical connection, 11
Electricity supply, conversion, 11

F Faults, troubleshooting, 7
Fuse, replacing, 14

G Gas pressure, checking, 13
Gas supply, conversion, 12
Gas, checking pressure, 13
Gas, connection, 10
General description of appliance, 3

H Handling and installation, recommendations for, 8
Handling and lifting, 9

I Identification of constructor and appliance, 2
Indications of alarms, table, 8
Information for the reader, 2
Installation and handling, recommendations for, 8
Installation of the appliance, 9

L Lamp, replacing, 14
Lengthy downtimes of appliance, 5
Levelling, 9
Lifting and handling, 9

O Optional accessories, 3

P Packaging and unpacking, 8
Procedure for requesting service, 2
Purpose of the manual, 2

R Recommendations for adjustments, 13
Recommendations for cleaning, 6
Recommendations for handling and installation, 8
Recommendations for replacing parts, 14
Recommendations for servicing, 6
Recommendations for use, 4
Replacement of parts, recommendations for, 14
Replacement of the burner nozzle, 14
Replacing the fuse, 14
Replacing the lamp, 14
Room ventilation, 9

S Safety and information signs, 3
Safety and information, signs relating to, 3
Safety devices, 3
Safety regulations, 4
Safety, devices for, 3
Safety, regulations for, 4
Service, procedure for requesting, 2
Servicing, recommendations for, 6
Standard accessories, 3
Starting and stopping the cooking cycle, 5
Stopping and starting the cooking cycle, 5

T Table of alarm indications, 8
Tank for collection of condensation and channel, cleaning, 7
Technical data, 3
Testing of the appliance, 13
Transport, 9
Troubleshooting, 7

U Unpacking and packaging, 8
Use, recommendations for, 4

W Water drain connection, 11
Water, connection, 10

GB

C139613800.fm

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2003 - Authors of texts, illustrations and paging: : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications.

Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance. One (fig.1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig. 2) the information about the gases for each country of use.

A)Appliance model.
B)Type of customisation.
C)Manufacturer identification.
D)Type of fume exhaust vent.
E)Serial number.
F)Protection rating.
G)CE conformity mark.
H)Reference standard.
L)CE certificate number.
M)Product family type.
N)Gas pressure.
P)Gas consumption.
Q)Rated power.
R)Type of gas.
S)Testing gas indicator.
T)Code of country of destination.

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

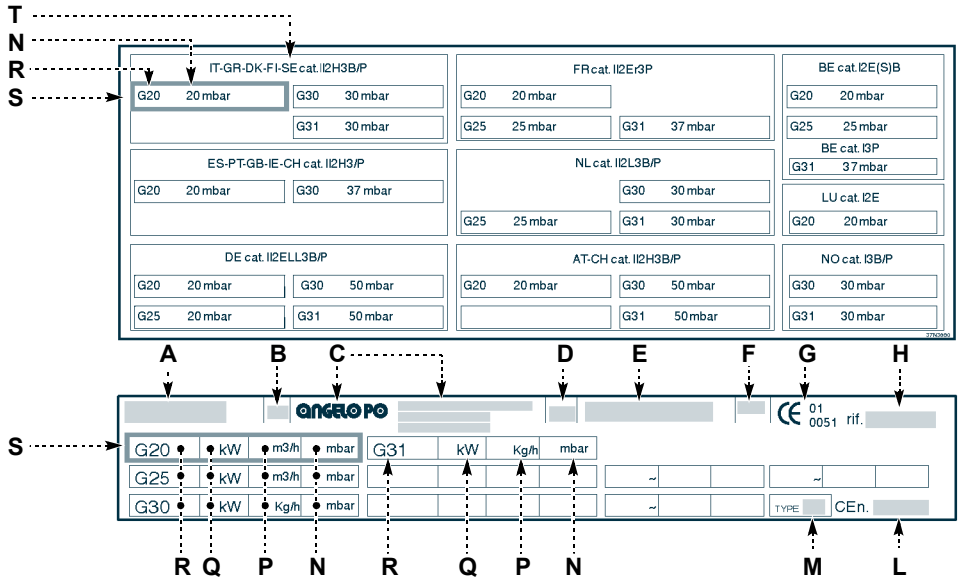


fig. 2

fig. 1

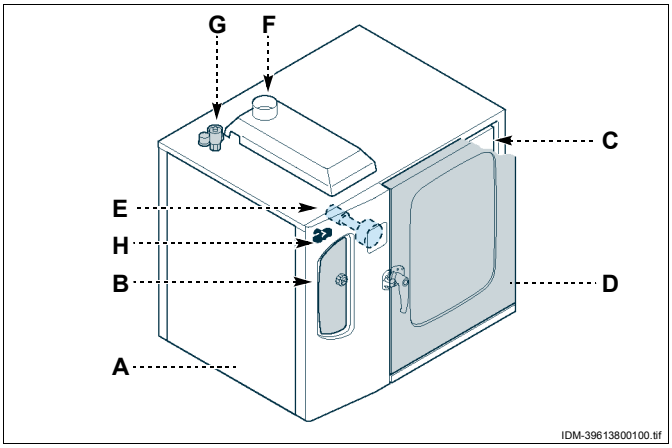
IDM-3960320020.tif

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector.
The appliance's functions are controlled by a control board allowing setting of all the functions provided to allow more uniform cooking.

Main Parts

A)Electrical component compartment panel
B)Control board
C)Cooking chamber
D)Oven door
E)Burner
F)Fume exhaust vent
G)Steam exhaust pipes
H)Steam exhaust knob



TECHNICAL DATA

Description	FC 1221 G
Oven dimensions	1225x955x(1030+500+160) mm
Electricity supply	400V 3N 50Hz
Selector switch allowed	230V 3 50Hz
Rated power	28kW
Electrical power consumption	950W
Chamber opening dimensions	641,5x830 mm
Chamber dimensions	893x828x895 mm
Number of containers	12
Container dimensions	530x650x40 mm
Current rating	2A (400V) 3A (230V)

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.
Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

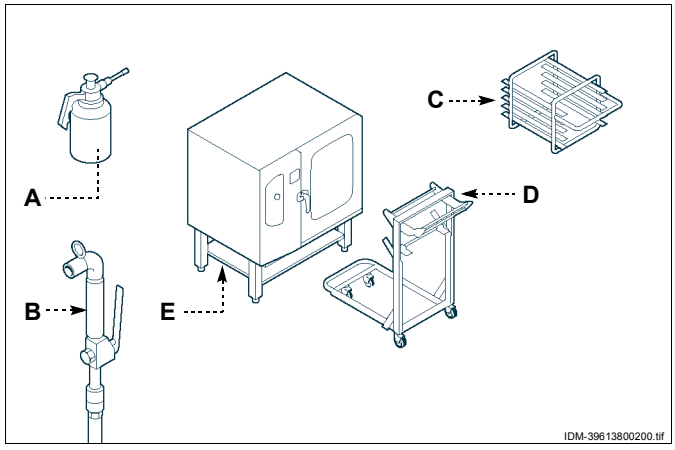
See chart at back of manual for the position of the signs provided.

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:
– **Set of nozzles;** for adapting the appliance to the type of gas available.
– **Driver screw**; for use when replacing the air fan.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request:
A)Detergent spray (PND).
B)Washing spray gun (LDL).
C)Container rack (spacing 85).
D)Container rack trolley.
E) Bottom shelf.



GB

C1396138800.fm

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

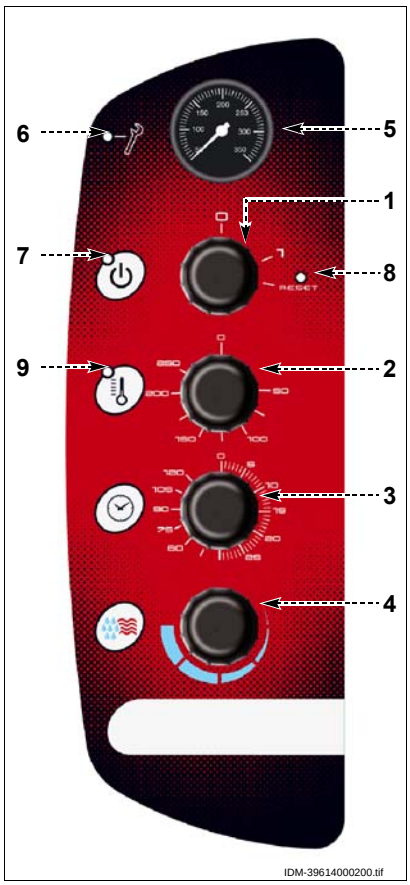
The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

1) **On-off knob**: for switching the electricity supply to the appliance on and off.
0 setting: appliance off
1 setting: appliance on
RESET setting: for resetting the alarm indicators
When released, the knob returns to the "1" setting.
When the knob is turned to the "1" setting the light inside the oven also comes on. Turn the knob to the "0" setting to switch it off.

2) **Temperature regulator knob**: for regulating the temperature inside the oven.
Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.

3) **Time setting knob (Timer)**: for setting the cooking time.
Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.



GB

C1396138O1.fm

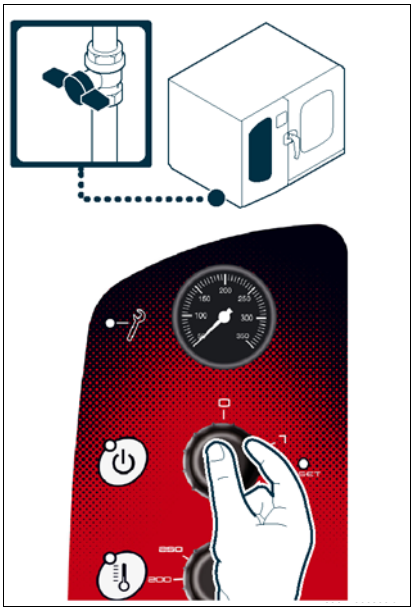
4) **Humidity setting knob**: to set the percentage of humidity
Turn the knob clockwise to increase the value and anti-clockwise to decrease it.
5) **Thermometer**: during cooking it shows the value of the temperature inside the oven.
6) **Oven malfunction light**: comes on to indicate an appliance malfunction requiring technical work to restore normal operation.
7) **Mains light**: comes on to indicate that the electricity supply is on.
8) **Gas malfunction light**: comes on to indicate a gas system malfunction requiring technical work to restore normal operation.
9) **Temperature light**: indicates that heating of the oven is in progress, goes out when the set temperature is reached.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

To carry out this operation, proceed as follows.

Lighting

1- Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
2- Turn on the gas supply tap **(A)**.
3- Turn on the water supply tap.
4- Turn the knob **(B)** clockwise (1 setting) to turn on the appliance).



Turning off

Important

Always switch off the appliance after use.

1- Turn the knob **(B)** anti-clockwise (0 setting) to turn off the appliance.
2- Turn off the gas supply tap **(A)**.
3- Turn off the water supply tap.
4- Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

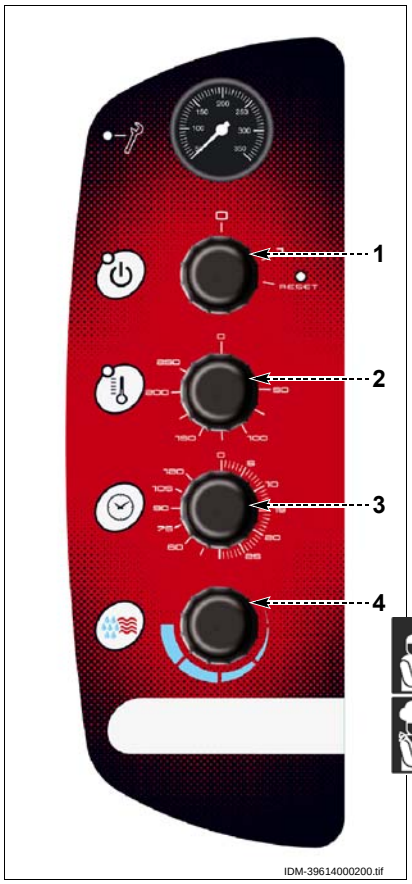
To carry out this operation, proceed as follows.

Important

Before performing a cooking cycle, the chamber must be warmed up by carrying out a cycle empty.
At the end of the cycle the appliance shuts down and a buzzer sounds.

Starting

1- Switch on the appliance (see page 5).
2- Turn the knob **(3)** clockwise and set a cooking time of 15÷20 minutes.
3- Turn the knob **(2)** clockwise and set a cooking temperature 40÷50°C higher than the required temperature, then perform a cooking cycle with no food in the oven.
4- Turn the knob **(4)** to set the percentage of humidity:



Stopping

The cooking cycle stops automatically at the end of the set time and a buzzer sounds.

1- Turn the knob **(1)** anti-clockwise (0 setting) or open the door to interrupt the cooking cycle at any moment.

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1- Turn off the gas supply tap.
2- Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
3- Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
4- Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
5- Carry out all the servicing procedures.
6- Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:
– the condensation collection tank (see page 7);
– the cooking chamber (see page 6);
– the appliance and the surrounding environment (see page 6).

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
– a check on the gas pressure and system tightness;
– a check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary;
– a check on the gaskets of the heat exchanger, replacing them if necessary;
– check the tightness of the burner cap gasket and replace it if necessary (see page 14);
– a check on the efficiency of ignition plugs;
– cleaning of the water intake filter (see page 10);
– cleaning of the drain lines (see page 10);
– check that the combustion air fan is in good working order.

Important

Analyse the burnt gases, and if the carbon monoxide (CO) value is above 500 ppm, the efficiency and cleanliness of the burner must be checked.

GB

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature.
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint.
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid.

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.
1- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

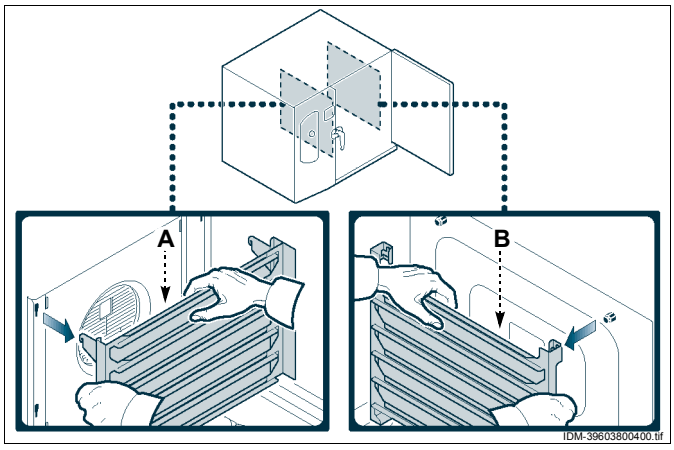
2- Rinse surfaces with drinking water and dry.
3- Do not use pressurised water jets.
4- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
5- Remove food residues immediately before they set.
6- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE COOKING CHAMBER

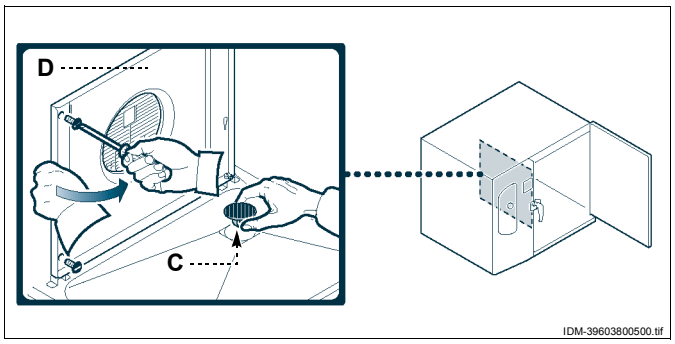
Caution - warning

Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table. Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.

To carry out this operation, proceed as follows.
1- Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.
2- Extract the container racks **(A, B)** from the oven and clean them thoroughly.



3- Extract and clean the filter mesh **(C)**.
4- Undo the screws to open the deflector panel **(D)**.



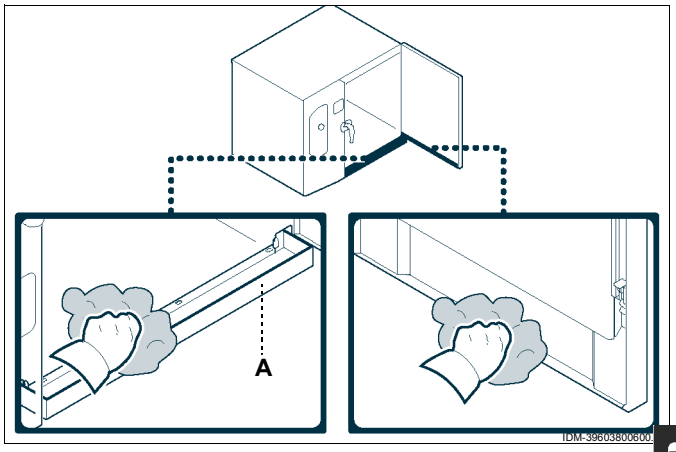
5- Wet all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan with water.
Use of the "washing spray gun" accessory is recommended for this procedure.
6- Spray the food-approved detergent onto all the walls of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan, and leave it to act for 10-15 min.
Use of the "detergent spray" accessory is recommended for this procedure.
7- Rinse and dry all the surfaces of the cooking chamber, the heat exchanger and the fan.
8- Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.
9- Rinse and dry the surfaces of the cooking chamber.
10- Screw the screws back in to close the deflector panel **(D)**.
11- Replace the container racks **(A, B)** and the filter mesh **(C)**.

Caution - warning

On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty for 15 min at the temperature of 150°C before reusing the appliance. For short periods out of use, leave the oven door open.

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.
1- Clean the condensation collection channel in the bottom of the door.
2- Clean the condensation collection tank **(A)** and check that the drain hole and line are not blocked.



FAULTS 6

TROUBLESHOOTING

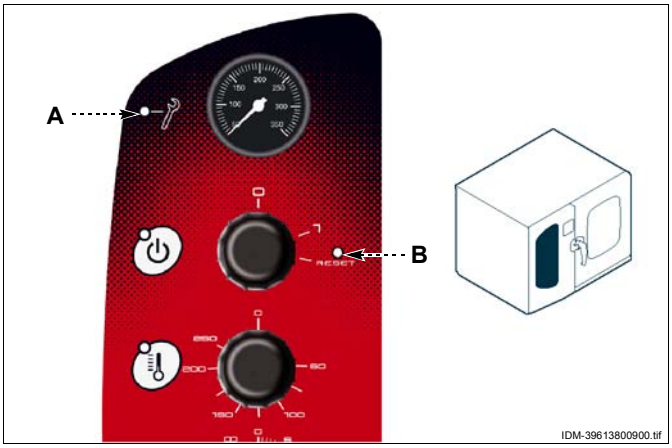
The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation. If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

Fault	Cause	Remedie
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see page 14)
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
Smell of gas	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
The burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Burner fan faulty or jammed	Replace the fan
	Ignition monitoring fuse "blown"	Contact the after-sales service
	Pressure switch lines disconnected or damaged	Reconnect or replace the lines
	Pressure switch not set correctly or damaged	Replace the pressure switch
	Burner air line blocked	Clean the line
	Internal flue blocked	Clean the flue
Burner does not light or goes out suddenly with alarm RESET signalled	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device
	Incorrect electrical connection	Check or swap the phase wire connections
The pilot light is on but the thermometer does not indicate any increases in temperature	The cooking time has not been set	Set a cooking time different from 0 min
	The cooking temperature has not been set	Set a cooking temperature above 50 °C

GB

TABLE OF ALARM INDICATIONS

The information provided below is intended to identify the alarm signals provided by the malfunction alarm light **(A)** and the gas alarm light **(B)**.



Alarm	Fault	Remedy	Notes
Malfunction alarm	Overload cutouts tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
	Safety thermostat tripped	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
Gas alarm	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Turn the knob to the "RESET" setting (this may have to be done several times); if the problem persists inform the after-sales service	Stop cooking if the light remains on

HANDLING AND INSTALLATION 7

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

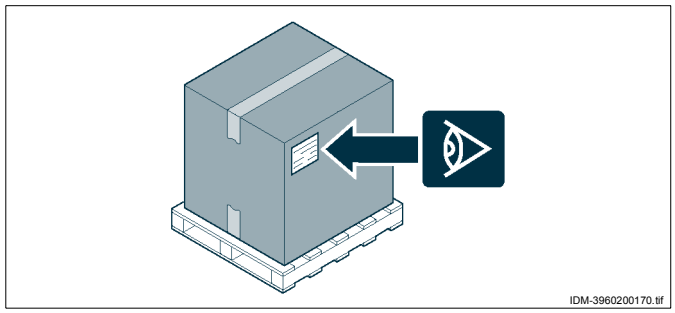
GB

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

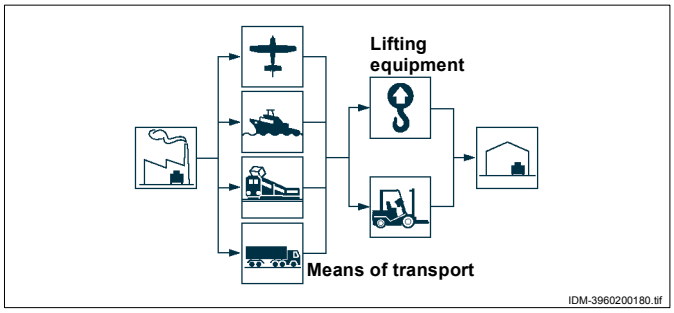
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

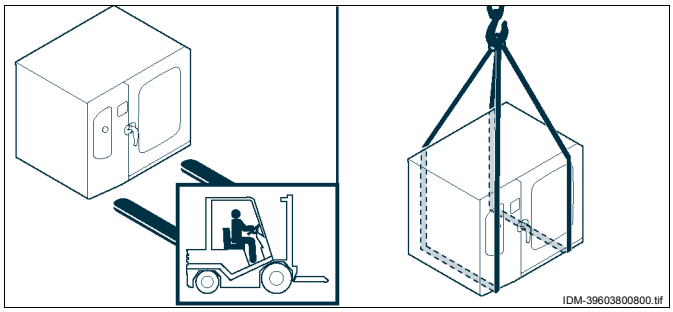


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

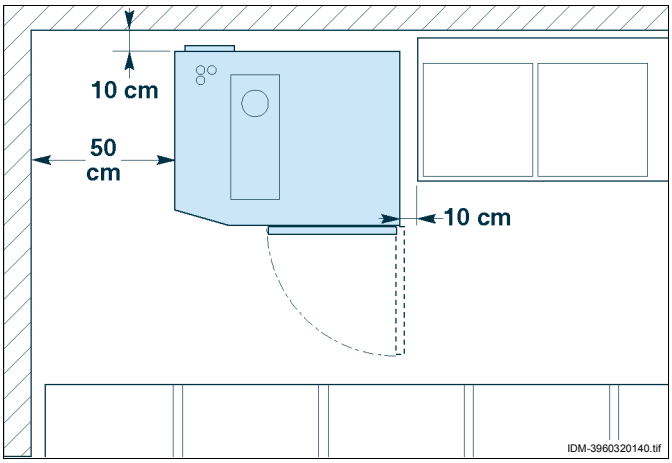
The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

Important

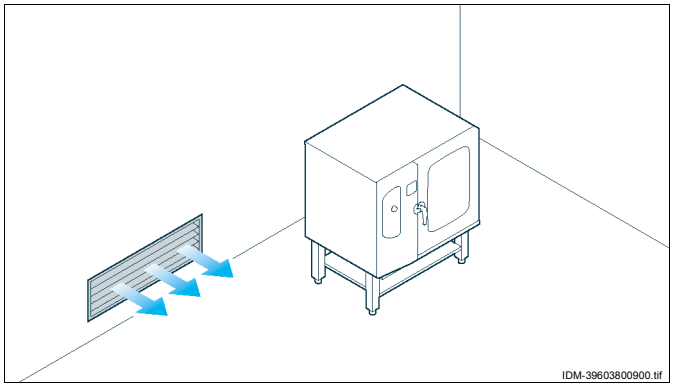
Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.



ROOM VENTILATION

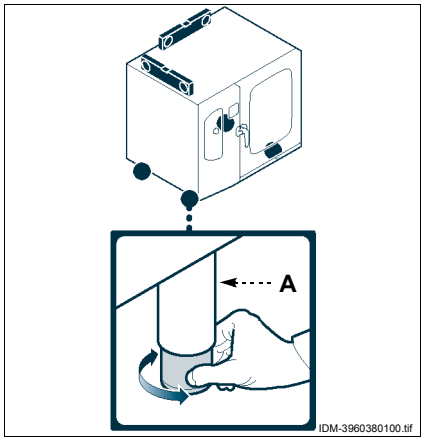
The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



GB

C1396138800.fm

GAS CONNECTION

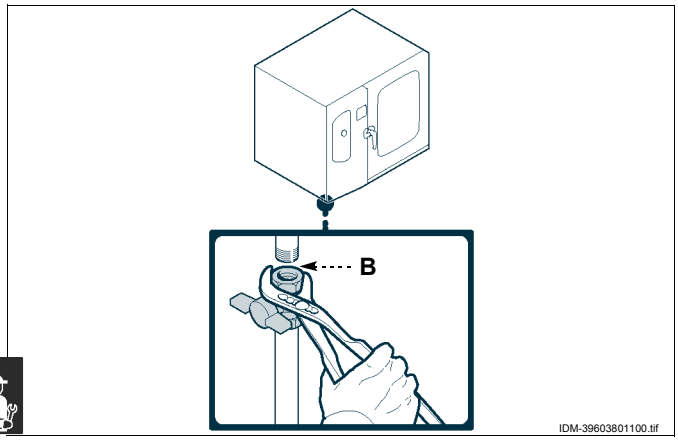
Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.

Important

The tap (B), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT

Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Connecting to a flue with natural draught.

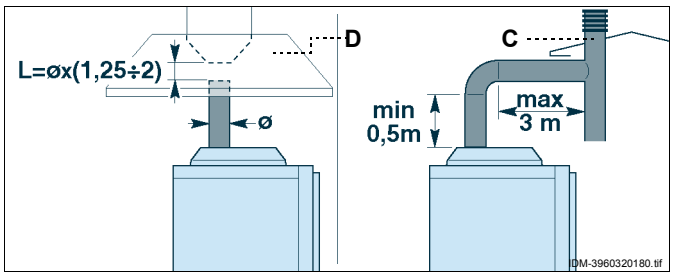
Connect the appliance's exhaust outlet to the flue **(C)** using a line complying with the dimensions shown in the diagram.

Connecting to a fan extractor hood

Position the appliance underneath the hood **(D)** and connect a line of the dimensions shown in the diagram to the appliance's exhaust outlet.

Important

The fan of the extraction system must switch on automatically when the gas supply tap is turned on.



WATER CONNECTION

Important

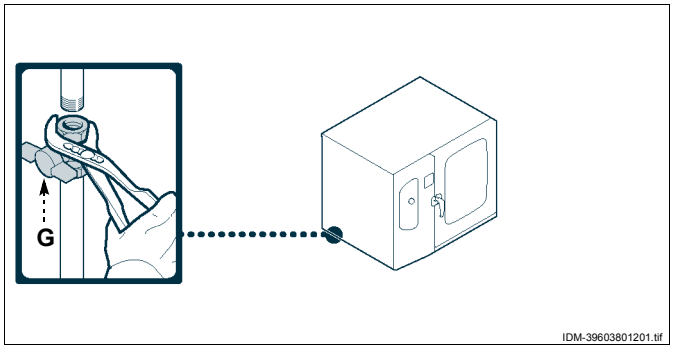
Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Water supply connection

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(G)** to allow the water supply to be cut off when necessary.

Important

The tap (G), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table. If these characteristics are not complied with the appliance might suffer damage; a water treatment device should therefore be installed.

Description	Value
Pressure	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200µS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l
Chlorine	< 0,1 mg/l

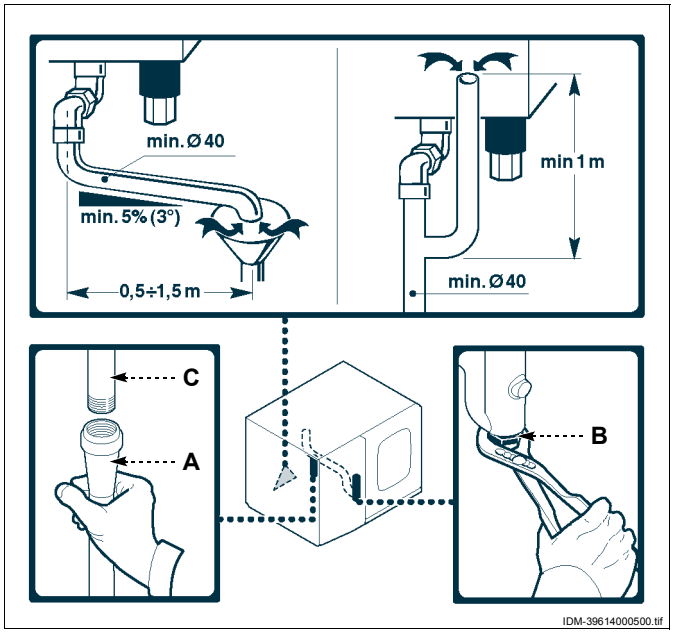
GB

WATER DRAIN CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(C)**.

The appliance's drain line is fitted with the plug (B) allowing discharge of the waste deposited.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.
The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N/PE, which can be switched to 230V/3/PE.
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1- If not already present, install an automatic circuit-breaker **(M)**, close to the appliance, with the following characteristics.

– Thermal breaker device (to adjust see table on page 3)
– Differential breaker set at 30 mA
– Class B or C (IEC 898)

2- Undo the screws and remove the side panel **(N)**.

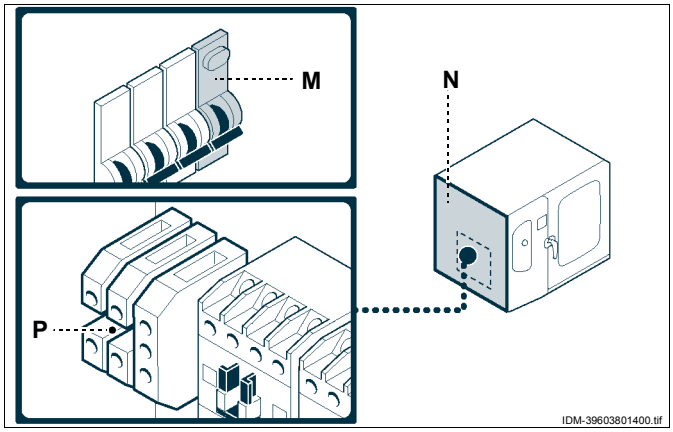
3- Connect the automatic circuit-breaker **(M)** to the appliance's terminal board **(P)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.

– Weight: ≥than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)
– Temperature of use: ≥70°C.

Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

4- Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

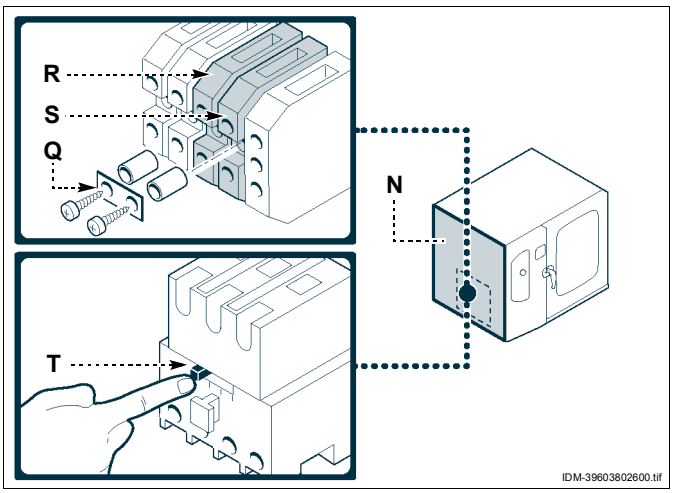


CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

To do this proceed as follows.

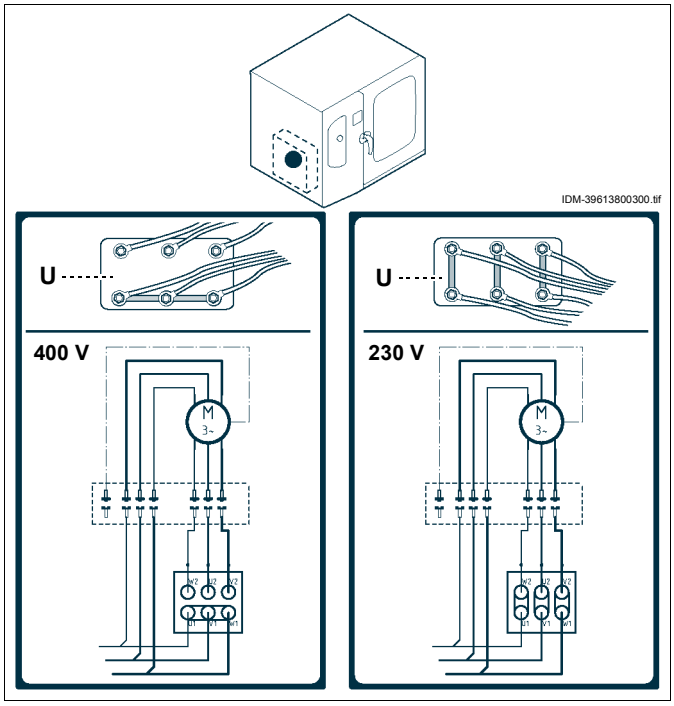
1- Disconnect the mains electricity supply.
2- Undo the screws to remove the side panel **(N)**.
3- Fit the jumper **(Q)** to make the electrical connection of the terminals **(R)** and **(S)**.
4- Use lever **(T)** to set the overload cutout to 3A.



GB

C1396138O0.fm

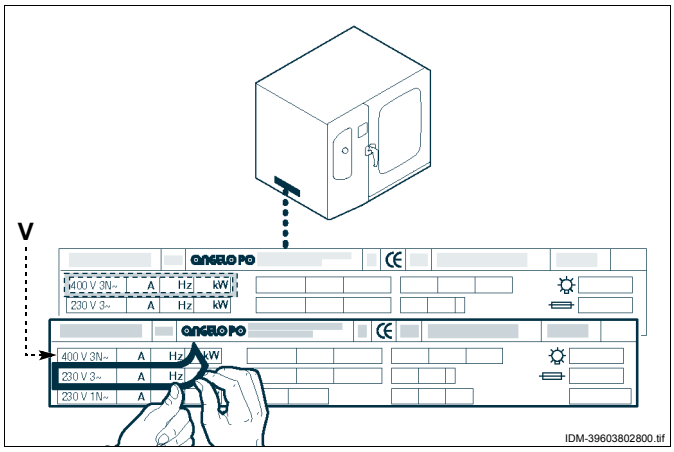
5- Change the connections to the motor terminal board **(U)** as shown in the figure.



6- Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate **(V)** and apply the new one to identify the voltage being used.

Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



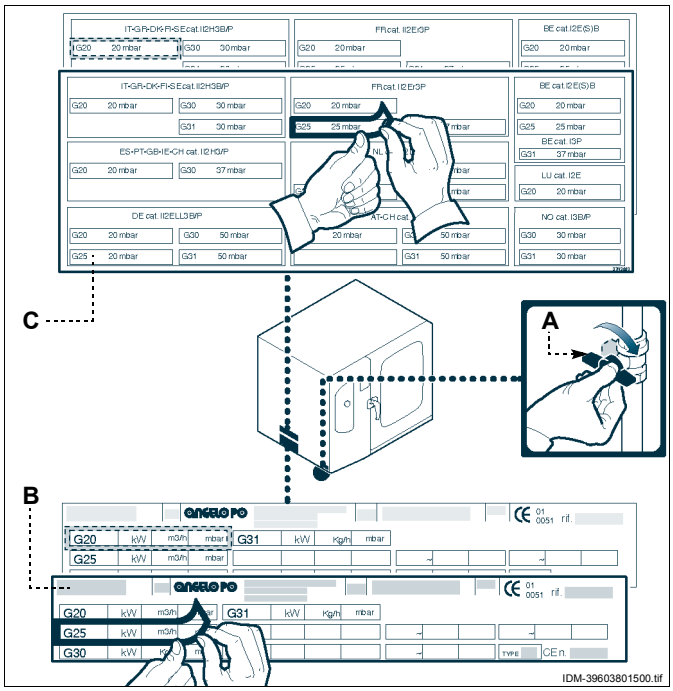
CONVERSION OF GAS SUPPLY

The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate. If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1- Turn off the gas supply tap **(A)**.
2- Change the burner nozzle (see page 14).
3- Remove the testing gas sticker from the dataplate **(B)** and apply the new one to identify the gas being used.
4- Remove the sticker from the nameplate **(C)** and apply the new one to identify the gas being used.

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



GB

TESTING THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

1- turn on the gas supply tap and check that the connections are tight;
2- turn on the master switch to check the electrical connection;
3- check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 12);
4- check that the gas pressure conforms to the values stated in the table at the back of the manual (see page 13);
5- check that the safety devices are working correctly;
6- carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

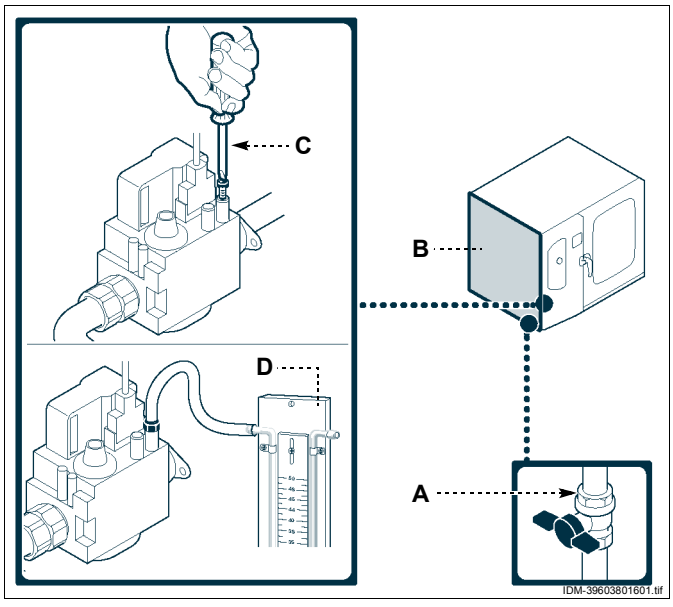
Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.
Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.

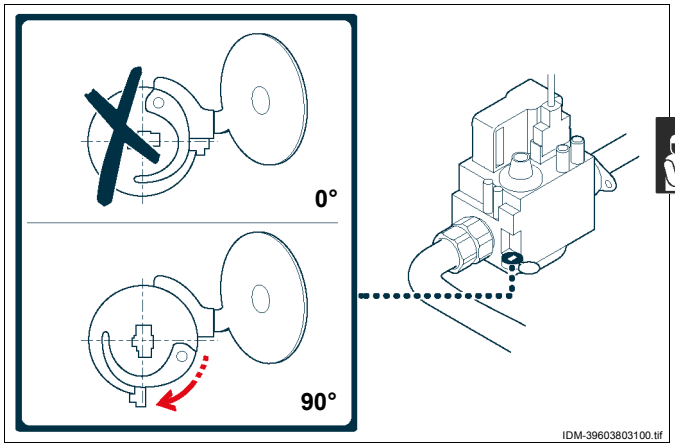
CHECKING THE GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Turn off the gas supply tap **(A)**.
2- Remove the side panel **(B)**.
3- Take out the screw **(C)**.
4- Connect the pressure gauge **(D)** to the pressure connection.
5- Turn the gas supply tap **(A)** back on.



6- Switch on the appliance (see page 5) and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.
7- Check that the pressure gauge reading complies with the values (see table at back of manual).
Check that the "slow start-up" device is correctly positioned.



8- Switch off the appliance and turn the gas supply back off **(A)**.
9- Disconnect the pressure gauge and replace the screw **(C)**.
10- Replace the side panel **(B)**.

GB

C1396138O0.fm

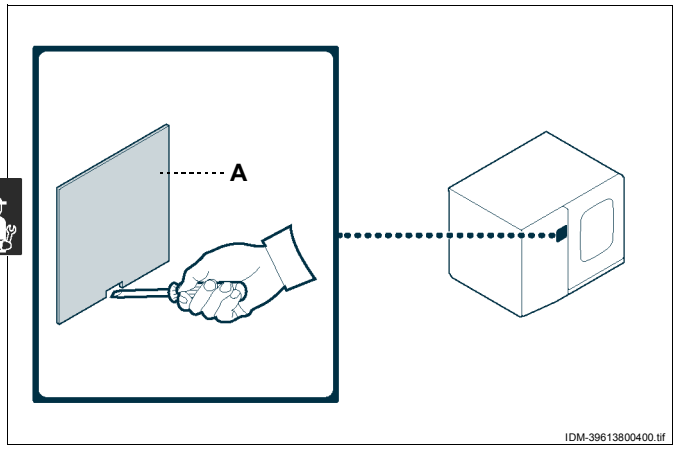
RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.
If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.
The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.
When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

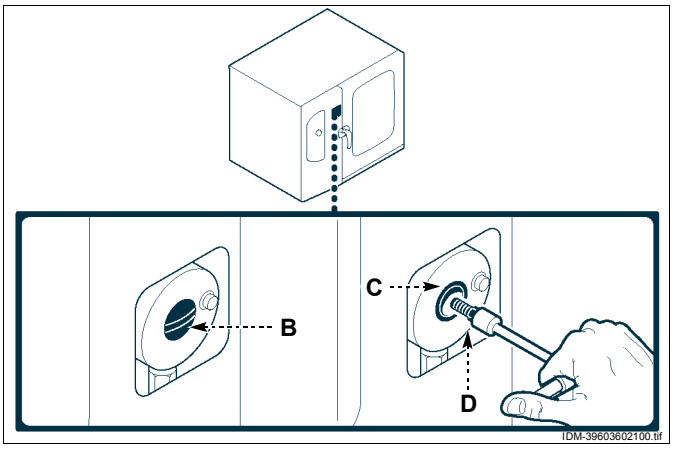
1- Remove the guard **(A)**.



2- Unscrew the cap **(B)**.
3- Check the gasket **(C)** for wear and replace it if necessary.
4- Unscrew the nozzle **(D)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5- Screw the cap back in place **(B)**.
6- Replace the carter **(A)**.

Important

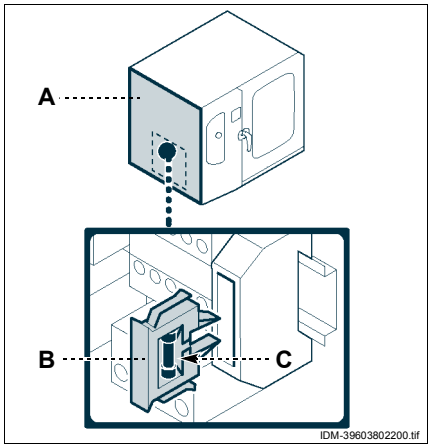
When the operation is complete light the burner and check through the flame viewer that the burner is operating correctly.



REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws to remove the side panel **(A)**.
2- Extract the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.
3- Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.
4- Check that the combustion control unit, the gas solenoid valve and the burner fan are all operating correctly.



REPLACING THE LAMP

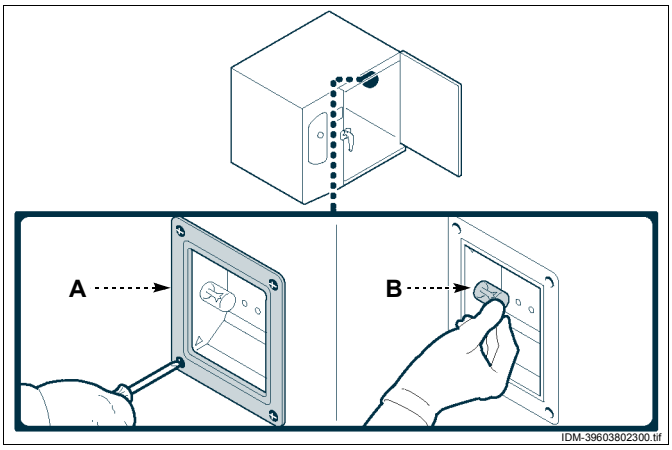
To carry out this operation, proceed as follows.

1- Undo the screws and remove the lamp cover **(A)**.
2- Extract and replace the lamp **(B)**.

Caution - warning

During the procedure, take care not to touch the lamp directly; wear protective gloves if necessary.

3- Replace the lamp cover **(A)** and retighten the screws when the operation is complete.



DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

	Ref.	Kapitel	Seite
1. TEIL	1	ALLGEMEINES	2
	2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	3
	3	SICHERHEIT	4
	4	GEBRAUCH UND BETRIEB	4
	5	WARTUNG	6
	6	STÖRUNGEN	7
2. TEIL	7	HANDHABUNG UND INSTALLATION	8
	8	EINSTELLUNGEN	13
	9	AUSTAUSCH VON TEILEN	14
		ANLAGEN	I÷IV

SACHREGISTER

A Abgasabzug, 10
Abgase, Anschluss des Abzugs, 10
Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Anfordern, Kundendienst, 2
Anschluss des Abgasabzugs, 10
Anschluss des Wasserablaufs, 11
Auspacken und Verpackung, 8
Austausch der Lampe, 14
Austausch der Sicherung, 14
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 14
Auswechseln der Brennerdüse, 14

B Bedienelemente, Beschreibung, 4
Beschreibung Bedienelemente, 4
Beschreibung der Bedienelemente, 4
Brenner, Auswechseln der Düse, 14
Brennerdüse, Auswechseln, 14

E Ein- und Ausschalten des Geräts, 5
Einstellungen, Empfehlungen für die, 13
Elektrischer Anschluss, 11
Empfehlungen für den Austausch von Bauteilen, 14
Empfehlungen für die Einstellungen, 13
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 8
Empfehlungen für die Reinigung, 6
Empfehlungen für die Wartung, 6
Entsorgung des Geräts, 14

F Fehler, Tabelle der Meldungen, 8
Fehlermeldungen, Tabelle, 8
Fehlersuche, 7

G Garraum, Reinigung, 6
Gas, Anschluss, 10
Gas, Kontrolle Gasdruck, 13
Gas, Umstellung der Speisung, 12
Gasdruck, Kontrolle, 13
Gasspeisung, Umstellung, 12
Gaszufuhr, 10
Gerät und Hersteller, Kennzeichnung, 2
Gerät, allgemeine Beschreibung, 3
Gerät, Entsorgung, 14
Gerät, Installation, 9
Gerät, längerer Stillstand, 5
Gerät, Testlauf, 13

H Handhabung und Hub, 9
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 8
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 2
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 3
Hub und Handhabung, 9

I Informationen für den leser, 2
Installation des Gerätes, 9
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 8

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 2
Kondenswasserrinne und -wanne, Reinigung, 7
Kondenswasserwanne und -kanal, Reinigung, 7
Kontrolle des Gasdrucks, 13
Kundendienst, anfordern, 2

L Längerer Stillstand des Gerätes, 5

N Nivellieren, 9

O Optionales Zubehör, 3

R Raumbelüftung, 9
Reinigung des Garraums, 6
Reinigung von Kondenswasserkanal und -wanne, 7
Reinigung, Empfehlungen für die, 6

S Sicherheitshinweise und Informationen, 3
Sicherheitsvorrichtungen, 3
Sicherheitsvorschriften, 4
Sicherung, Austausch, 14
Spannungsversorgung, Umschaltung, 11
Starten und Stoppen des Garzyklus, 5
Stromanschluss, 11

T Tabelle der Fehlermeldungen, 8
Technische Daten, 3
Testlauf Gerät, 13
Transport, 9

U Umschaltung der Spannungsversorgung, 11
Umstellung der Gasspeisung, 12

V Verpackung und Auspacken, 8

W Wartung, Empfehlungen für die, 6
Wasser, Anschluss, 10
Wasser, Anschluss des Ablaufs, 11
Wasserablauf, Anschluss, 11
Wasserzufuhr, 10

Z Zubehör, Ausstattung, 3
Zubehörausstattung, 3
Zweck des Handbuchs, 2

DE

C139613800.fm

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2003 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können. Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht – Achtung

Weist daraufhin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht. Ein Schild (Abb. 1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezüge und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

A) Gerätemodell.
B) Art der Anpassung.
C) Angabe des Herstellers.
D) Gasabzugsart.
E) Seriennummer.
F) Schutzart.
G) CE-Kennzeichnung.
H) Bezugsnorm.
L) Nummer des CE-Zertifikats.
M) Produktfamilie.
N) Gasdruck.
P) Gasverbrauch.
Q) Angabe der Leistung.
R) Gasart.
S) Testgasanzeige.
T) Kürzel des Bestimmungslands.

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

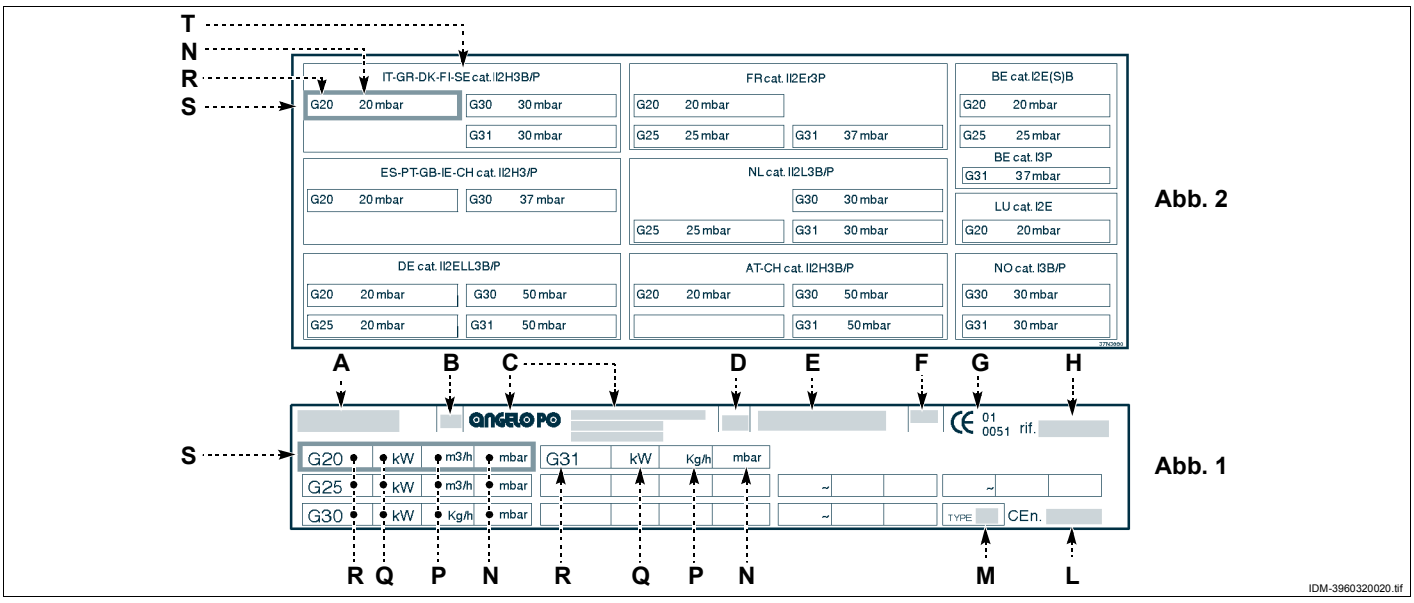


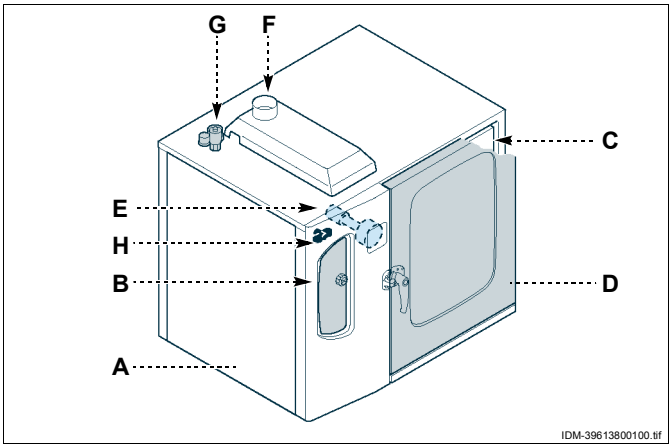
Abb. 2

Abb. 1

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.
Die Funktionen des Geräts werden über ein Bedienfeld gesteuert, mit dem man alle Funktionen einstellen kann, die es gestatten, eine möglichst gleichförmige Garung zu erhalten.

Hauptorgane
A)Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
B)Bedienfeld
C)Garraum
D)Backofentür
E)Brenner
F)Gasabzug
G)Dampfablassrohre
H)Schalter für Dampfauslass



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	FC 1221 G
Abmessungen des Backofens	1225x955x(1030+500+160) mm
Spannungsversorgung	400V 3N 50Hz
Umschaltung zulässig	230V 3 50Hz
Nennleistung	28kW
Leistungsaufnahme	950W
Abmessungen der Garraumöffnung	641,5x830 mm
Abmessungen des Garraums	893x828x895 mm
Anzahl Bleche	12
Abmessungen der Bleche	530x650x40 mm
Stromaufnahme	2A (400V) 3A (230V)

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Obgleich das Gerät mit allen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, müssen diese bei der Installation und beim Anschluss zur Gewährleistung der Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen nötigenfalls mit anderen Sicherheitseinrichtungen integriert werden.

Vorsicht – Achtung
Täglich sicherstellen, dass die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind.
Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.

SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN

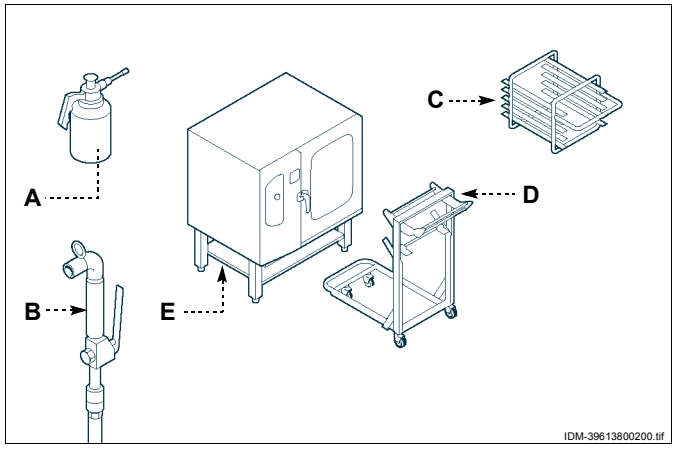
Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs.

SERIENMÄßIGES ZUBEHÖR

Der Backofen wird mit der folgenden Ausstattung geliefert:
– **Satz Düsen**; für die Anpassung des Geräts an die jeweilige Gasart.
– **Auszieher**; er dient zum Austauschen des Ventilators.

SONDERZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden.
A)Sprühpistole (PND).
B)Schlauchbrause (LDL).
C)Hordengestell (Teilung 85).
D)Wagen für Hordengestell.
E)Unterboden.



DE

C1396138800.fm

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die "Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

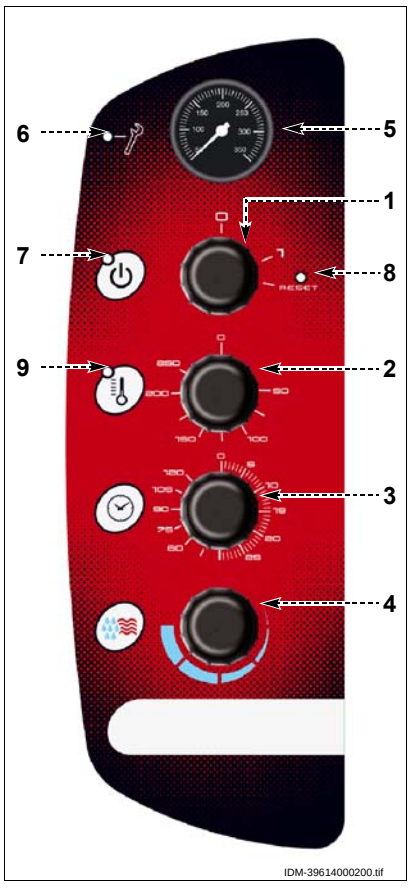
Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1) **Ein/Aus-Schalter**: Er dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.
Pos. 0: Gerät ausgeschaltet.
Pos. 1: Gerät eingeschaltet.
Pos. RESET: Zum Zurücksetzen der Alarmsignale.
Der Schalter kehrt, wenn er losgelassen wird, wieder in die Schaltstellung "1" zurück.
Wenn sich der Schalter in der Schaltstellung "1" befindet, ist auch die Lampe im Innern des Backofens eingeschaltet. Den Schalter in die Schaltstellung "0" schalten, um sie auszuschalten.

2) Temperaturwahlschalter: Er dient zum Einstellen der Temperatur im Backofen.
Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.

3) Schalter zum Einstellen der Zeit (Timer): er dient zum Einstellen der Garzeit.
Den Schalter zum

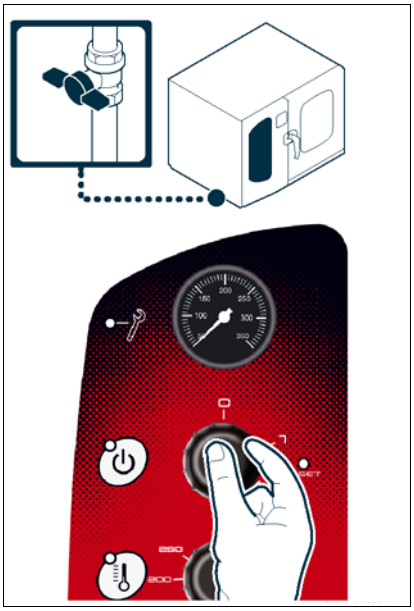


Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.

4) **Schalter zum Einstellen der Feuchtigkeit**: einstellen des Prozentsatzes der Feuchtigkeit.
Den Schalter zum Erhöhen des Werts nach rechts und zum Mindern des Werts nach links drehen.
5) **Thermometer**: es zeigt während des Backens/Bratens die Temperatur im Backofen an.
6) **Störungskontrollleuchte Backofen**: Wenn sie leuchtet, liegt eine Betriebsstörung des Geräts vor, die technische Eingriffe zum Wiederherstellen der Funktionsfähigkeit erforderlich macht.
7) **Kontrollleuchte Stromzufuhr**: Das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.
8) **Störungskontrollleuchte Gas**: Wenn sie leuchtet, liegt eine Betriebsstörung der Gasanlage vor, die technische Eingriffe zum Wiederherstellen der Funktionsfähigkeit erforderlich macht.
9) **Kontrollleuchte Temperatur**: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens; sie erlischt nach Erreichen der Temperatur.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.



Zündung

1- Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
2- Öffnen Sie den Gashahn **(A)**.
3- Den Wasserhahn öffnen.
4- Den Schalter **(B)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1), um das Gerät einzuschalten.

Abschaltung

Wichtig

Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

1- Den Schalter **(B)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 0), um das Gerät auszuschalten
2- Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**
3- Den Wasserhahn schließen.
4- Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

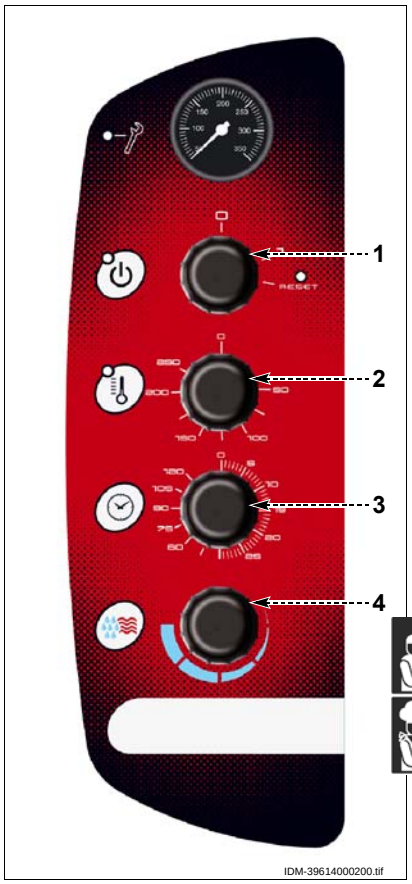
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Wichtig

Vor Beginn eines Garzyklus muss der Garraum mit einem Leerzyklus vorgeheizt werden.
Am Ende des Zyklus unterbricht das Gerät seinen Betrieb und der akustische Signalgeber ertönt.

Starten

1- Das Gerät einschalten (siehe S. 5).
2- Den Schalter **(3)** im Uhrzeigersinn drehen und eine Garzeit von 15÷20 Minuten einstellen.
3- Den Schalter **(2)** im Uhrzeigersinn drehen, eine Gartemperatur einstellen, die um 40÷50°C höher ist als die gewünschte Temperatur und einen Leer-Garzyklus ausführen.
4- Den Schalter **(4)** drehen, um den Prozentsatz der Feuchtigkeit einzustellen.



Stoppen

Der Garzyklus wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestoppt und der akustische Signalgeber ertönt.

1- Den Schalter **(1)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 0) oder die Backofentür öffnen, um den Garzyklus zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTES

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet werden soll, wie folgt verfahren:

1- Den Gashahn schließen.
2- Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
3- Das Gerät und den umliegenden Bereich sorgfältig reinigen.
4- Die Edelstahlflächen mit einem Film Speiseöl schützen.
5- Alle Wartungsarbeiten ausführen.
6- Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht – Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Stets **bei Arbeitsende** und wenn immer erforderlich folgende Reinigungsarbeiten ausführen:
– Kondenswasserwanne (siehe Seite 7);
– Garraum (siehe Seite 6);
– Gerät und umliegenden Bereich (siehe Seite 6).

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:
– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtheit der Anlage.
– Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen.
– Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetauschers.
– Die Dichtung des Brenners auf Dichtheit prüfen und nötigenfalls austauschen (siehe Seite 14);
– Prüfung der Wirksamkeit der Zündkerzen.
– Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Seite 10);
– Reinigung der Abgasrohre (siehe Seite 10);
– Eine Funktionsprüfung des Verbrennungsluftgebläses durchführen.

Wichtig

Eine Abgasprüfung vornehmen und wenn die Kohlenmonoxid-Werte (CO) über 500 ppm betragen die Wirksamkeit und den Verunreinigungsgrad des Brenners kontrollieren.

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Lebensmitteln für den Mensch verwendet wird, ist allen die Hygiene betreffenden Aspekten besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Daher müssen das Gerät und der gesamte umliegende Bereich stets vollkommen sauber gehalten werden.

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur.
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt.
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max. 5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure Essigsäure

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Es wird geraten, auch die nachstehenden Hinweise zu beachten.
1- Zum Reinigen der Teile des Geräts nur lauwarmes Wasser, lebensmitteltaugliche Reiniger und nicht scheuernde Mittel verwenden.

Vorsicht – Achtung

Keine Produkte verwenden, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten (Lösemittel, Benzin usw.).

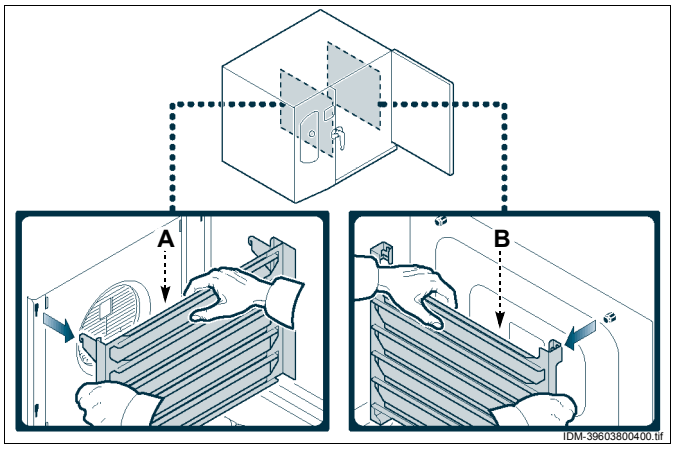
2- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
3- Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
4- Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
5- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
6- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES GARRAUMS

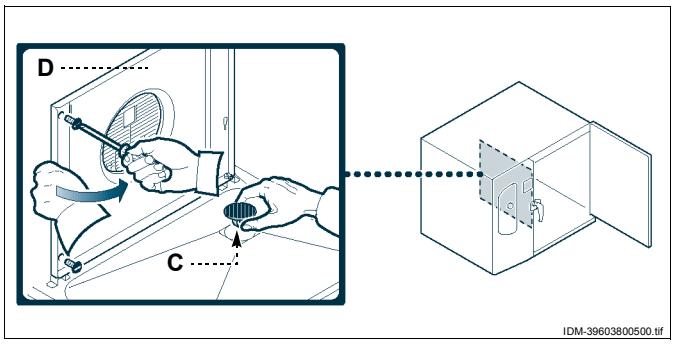
Vorsicht – Achtung

Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen.
Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden.
Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1- Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abkühlen lassen.
2- Die Hordengestelle **(A, B)** aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.



3- Das Filtergitter **(C)** herausnehmen und reinigen.
4- Die Schrauben lösen, um den Schirm **(D)** zu öffnen.



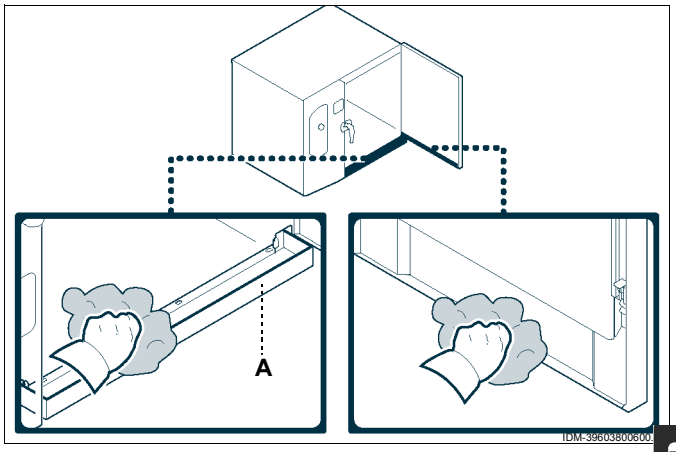
5- Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.
Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.
6- Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10 bis 15 Minuten einwirken lassen.
Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.
7- Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.
8- Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.
9- Die Oberflächen des Garraums nachspülen und trocknen.
10- Die Schrauben zum Verschließen des Schirms **(D)** wieder einschrauben.
11- Die Hordengestelle **(A, B)** und das Filtergitter **(C)** wieder einbauen.

Vorsicht – Achtung

Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus von 15 Minuten Dauer mit einer Temperatur von 150°C ausführen. Während kurzer Nichtverwendungszeiten die Backofentür geöffnet lassen.

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1- Den Kondenswasserkanal auf der Unterseite des Backofentür reinigen.
2- Die Kondenswasserwanne (**A**) reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



STÖRUNGEN 6

FEHLERSUCHE

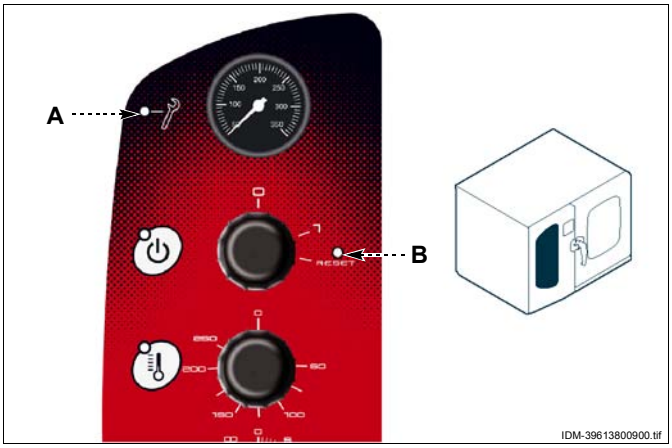
Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden. Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle "Fehlermeldungen" konsultieren.

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe Seite 14)
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais)	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken
Gasgeruch	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Gasventil defekt	Das Gasventil ersetzen
	Der Ventilator des Brenners ist defekt oder blokkiert	Den Ventilator austauschen
	Die Sicherung für die Zündkontrolle hat ausgelöst	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Die Leitungen des Druckschalters haben sich gelöst oder sind defekt	Die Leitungen wieder anschließen bzw. ersetzen
	Der Druckschalter ist nicht richtig eingestellt oder defekt	Den Druckschalter ersetzen
	Die Luftleitung des Brenners ist verstopft	Die Leitung reinigen
	Das interne Abzugsrohr ist verstopft	Das Abzugsrohr reinigen
Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung Gas "RESET"	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen
	Falscher elektrischer Anschluss	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen
Die Netzkontrollleuchte ist eingeschaltet, aber das Thermometer zeigt keinen Temperaturanstieg an	Es wurde keine Garzeit eingestellt	Eine von 0 Minuten verschiedene Garzeit einstellen
	Es wurde keine Gartemperatur eingestellt	Eine Gartemperatur von mehr als 50 °C einstellen

DE

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen durch die Alarmkontrollleuchte Störung **(A)** und die Alarmkontrollleuchte Gas **(B)**.



Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
Alarm Störung	Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden
Alarm Gas	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Den Schalter in die Schaltstellung "RESET" drehen (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen	Die Garung unterbrechen, wenn die Kontrollleuchte eingeschaltet bleibt

HANDHABUNG UND INSTALLATION 7

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

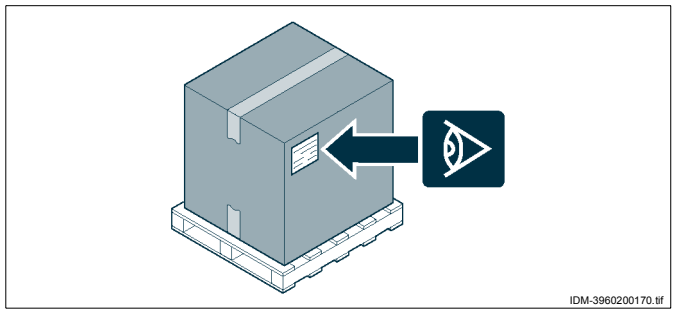
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

DE

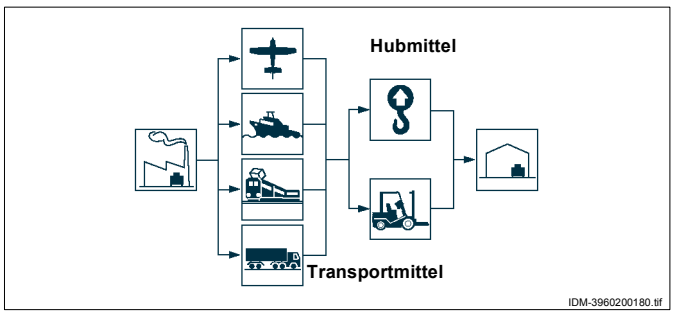
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

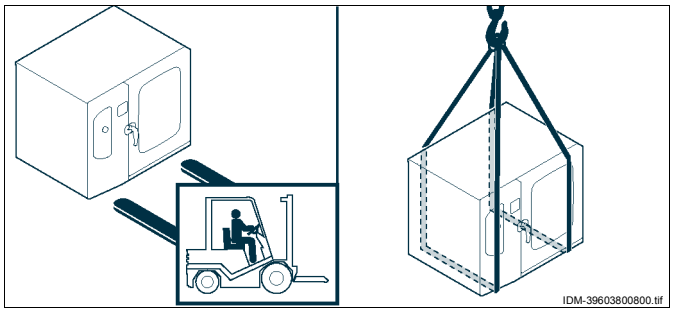


HANDHABUNG UND ANHEBEN

Das Gerät kann mit einem Gabelhubwagen oder einem Haken geeigneter Tragfähigkeit angehoben werden.
Vor Ausführung dieses Vorgangs die Lage des Schwerpunkts der Last kontrollieren.

Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.



INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

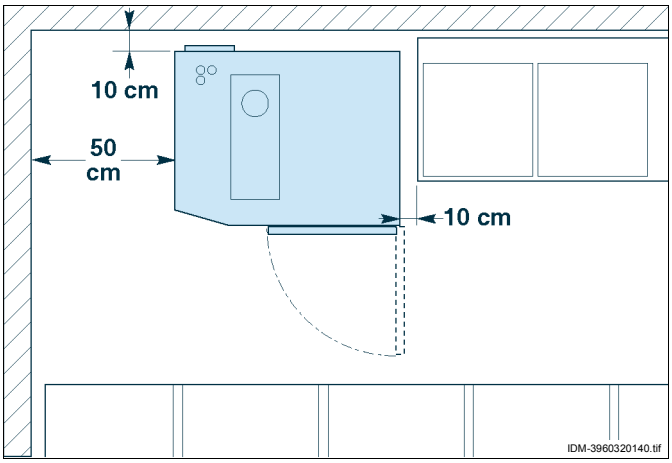
Der Installationsbereich muss über alle Energie-, Lüftungs- und Gasabzugsanschlüsse verfügen. Er muss ausreichend beleuchtet sein und alle hygienischen und sanitären Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, um eine Kontamination der Speisen zu verhindern.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

Wichtig

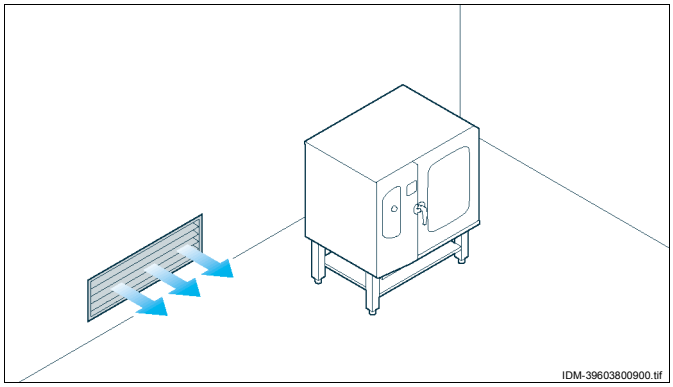
Das Gerät auf ein Untergestell montieren (auf Nachfrage lieferbar) und wie in der Abbildung gezeigt anordnen.



RAUMBELÜFTUNG

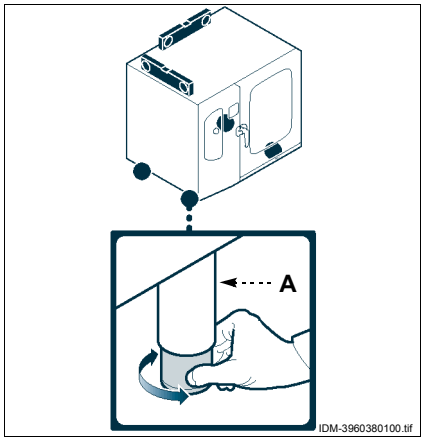
Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



NIVELLIEREN

Das Gerät mit den Stützfüßen **(A)** waagrecht ausrichten.



DE

C1396138800.fm

GASANSCHLUSS

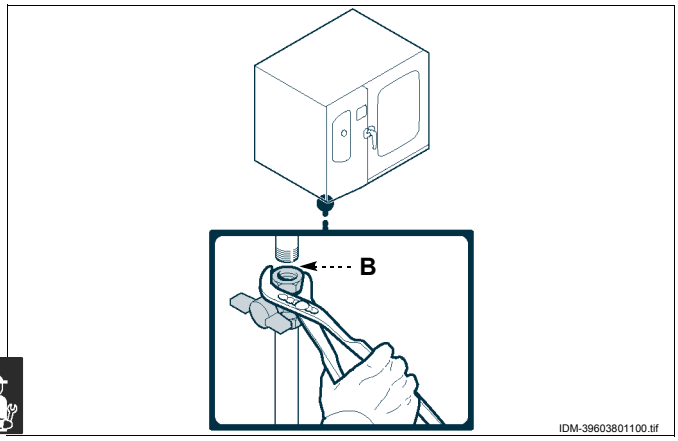
Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(B)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

Wichtig

Der Hahn (B), der nicht mit dem Gerät geliefert wird, muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (geöffnet oder geschlossen) muss unmittelbar erkennbar sein.



ANSCHLUSS DES ABGASABZUGS

Wichtig

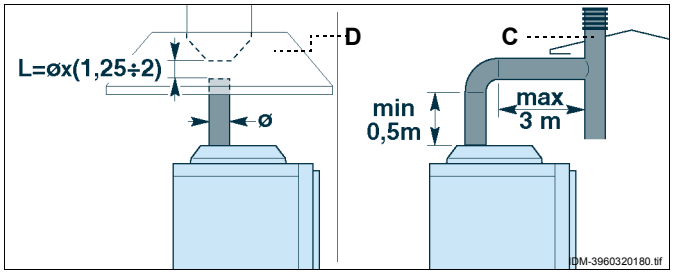
Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Anschluss an ein Abzugsrohr mit natürlicher Ansaugung
Den Abzugsstutzen des Geräts an den Kamin **(C)** mit einem Kanal verbinden, der die in der Abbildung gezeigten Abmessungen hat.

Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung
Das Gerät unter der Haube **(D)** positionieren und in den Abzugsstutzen des Geräts einen Kanal mit den in der Abbildung gezeigten Abmessungen einsetzen.

Wichtig

Der Ventilator der Zwangsentlüftungsanlage muss sich automatisch einschalten, wenn der Gashahn geöffnet wird.



WASSERANSCHLUSS

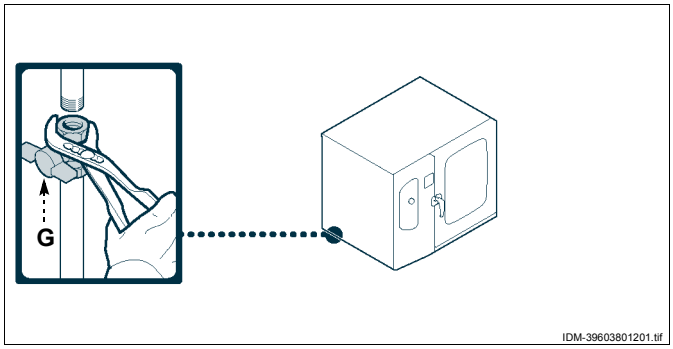
Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Anschluss des Wasserzulaufs
Die Netzleitung mit dem Geräteanschluss verbinden. Einen Absperrhahn (**G**) zwischenschalten, um den Wasserzulauf bei Bedarf schließen zu können.

Wichtig

Der Hahn (G), der nicht mit dem Gerät geliefert wird, muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (geöffnet oder geschlossen) muss unmittelbar erkennbar sein.



Vorsicht – Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat. Wenn diese Eigenschaften nicht gegeben sind, kann das Gerät Schaden nehmen. Es wird in diesem Fall der Einsatz einer Wasseraufbereitungseinrichtung empfohlen.

Beschreibung	Wert
Druck	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200µS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l
Chlor	< 0,1 mg/l

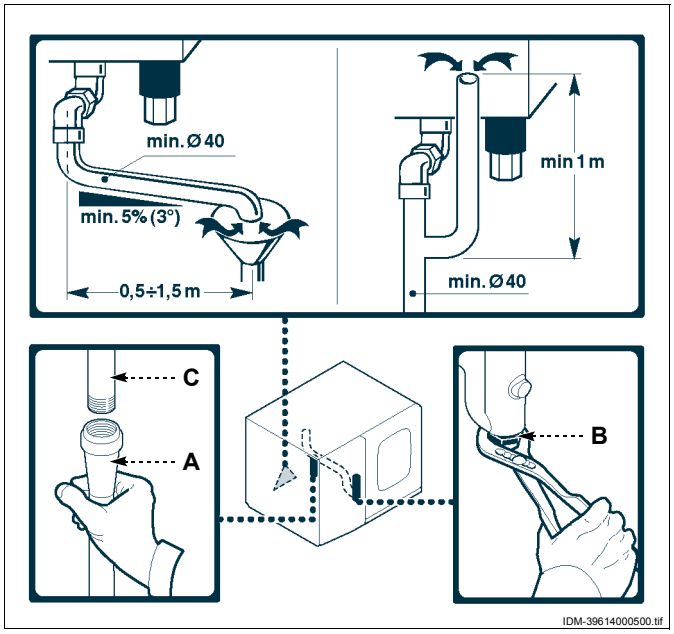
DE

ANSCHLUSS DES WASSERABLAUFS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

Das Netzrohr **(A)** an das Anschlussrohr **(C)** des Geräts anschließen.

Auf dem Abflussrohr des Geräts befindet sich der Deckel (B) zum Ablassen der Verunreinigungen, die sich angesammelt haben.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N/PE geliefert, die in 230V/3/PE umgeschaltet werden kann. Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1- Falls nicht schon vorhanden, einen automatischen Trennschalter **(M)** in der Nähe des Geräts installieren; dieser Trennschalter muss die folgenden Eigenschaften haben.

– Thermischer Auslöser (für die Einstellung siehe die Tabelle auf Seite 3)
– Fehlerstromauslöser, eingestellt auf 30 mA
– Klasse B oder C (IEC 898)

2- Die Schrauben lösen und das Seitenblech **(N)** ausbauen.

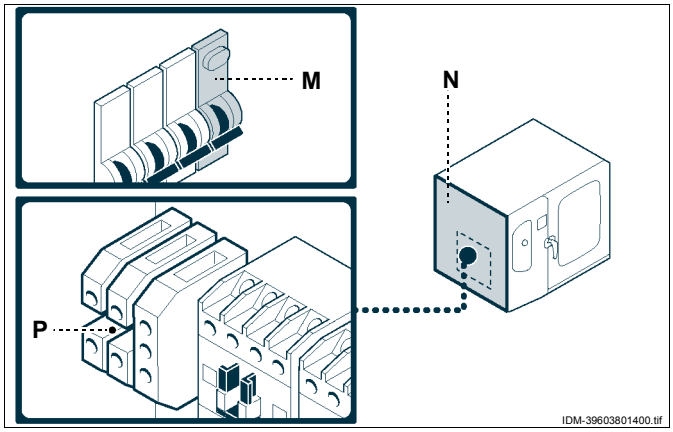
3- Den automatischen Trennschalter **(M)** nach den Angaben im Schaltplan am Ende des Handbuchs mit einem Kabel, dass die nachstehend genannten Eigenschaften hat, an die Klemmenleiste **(P)** des Geräts und an das Stromnetz anschließen.

– Gewicht: ≥Typ H05RN-F (Bezeichnung 245 IEC 57)
– Betriebstemperatur: ≥70°C.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

4- Nach Abschluss der Arbeiten das Blech wieder einsetzen und die Schrauben wieder einschrauben.

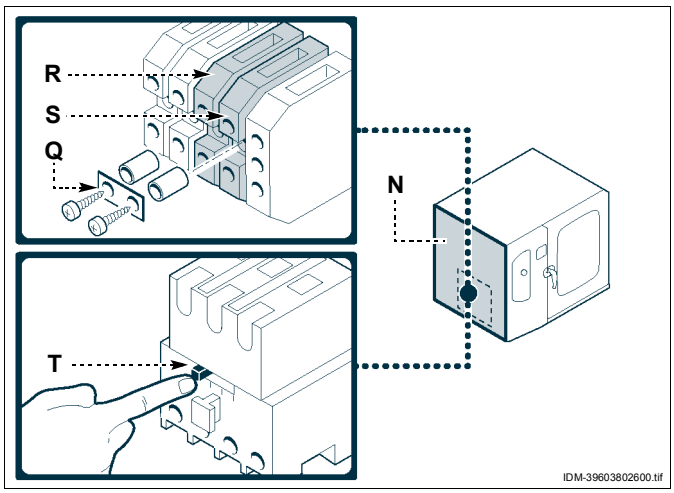


UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400V/3N geliefert (siehe Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.

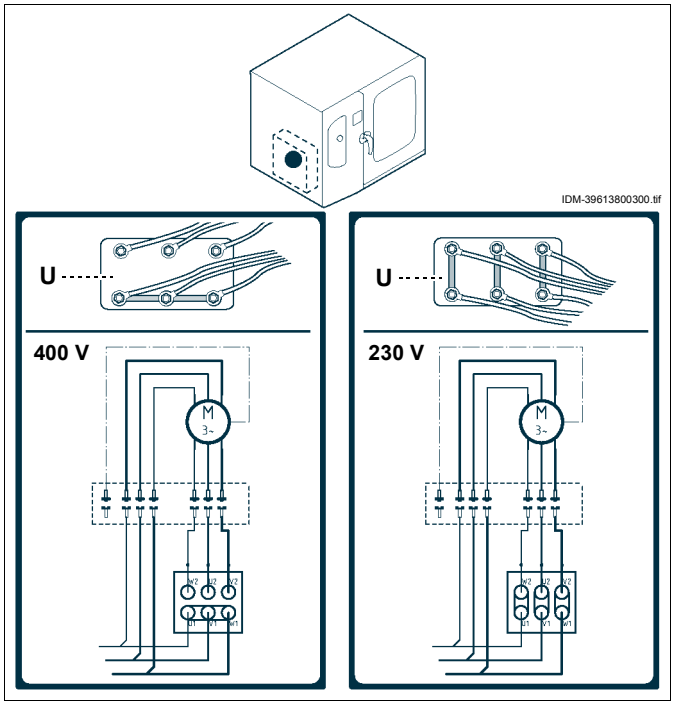
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Hauptstromversorgung ausschalten.
2- Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(N)** auszubauen.
3- Die Brücke **(Q)** einsetzen, um die Klemmen **(R)** und **(S)** miteinander zu verbinden.
4- Mit Hebel **(T)** den Motorschutzschalter auf 3A einstellen.



DE

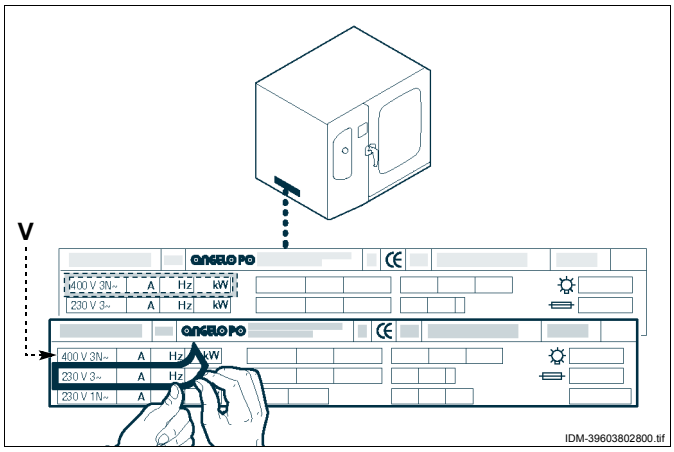
5- Die Anschlüsse an die Klemmenleiste **(U)** des Motors nach den Angaben in der Abbildung ändern.



6- Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild **(V)** entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



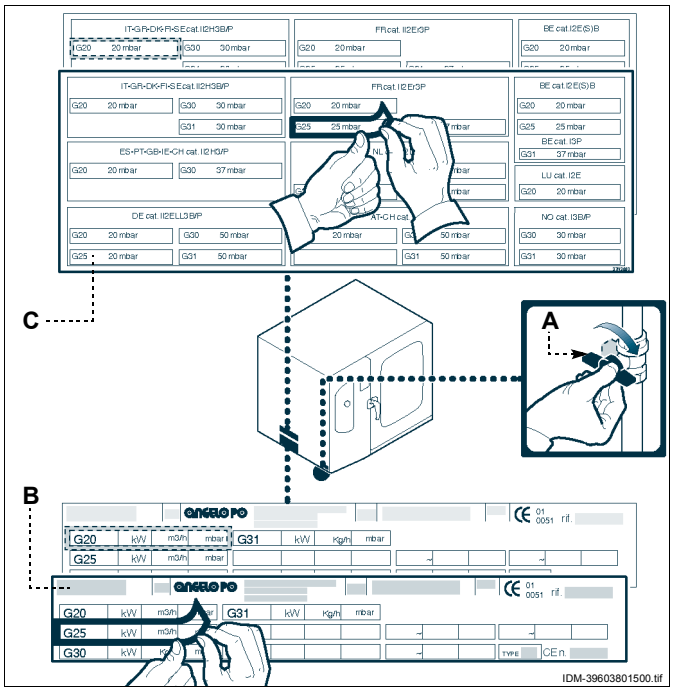
UMSTELLUNG DER GASSPEISUNG

Das Gerät wurde vom Hersteller mit der richtigen Gasart geprüft, die auf dem Klebeschild angegeben ist, das auf dem Typenschild angebracht ist. Wenn die zu verwendende Gasart von der Testgasart verschieden ist, in der folgenden Weise verfahren.

1- Den Gashahn **(A)** schließen.
2- Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 14).
3- Das Klebeschild mit Angabe der Testgasart vom Schild **(B)** entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Gasart anbringen.
4- Das Klebeschild vom Typenschild **(C)** entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Gasart anbringen.

Wichtig

Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass nirgends Gas austritt und alles einwandfrei funktioniert.



DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTES

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss die Anlage geprüft werden, um das Betriebsverhalten jeder einzelnen Komponente zu bewerten und eventuelle Fehlfunktionen festzustellen. Es ist wichtig, in dieser Phase sicherzustellen, dass allen Sicherheits- und Hygieneanforderungen strikt erfüllt sind.

Für den Testlauf der Abnahme die folgenden Kontrollen ausführen:

1- Den Gas- und den Wasserhahn öffnen und die Verbindungen auf Dichtheit prüfen.
2- Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3- Sicherstellen, dass die Gasart des Netzes der beim Gerät eingestellten Gasart entspricht und nötigenfalls die Umstellung vornehmen (siehe Seite 12).
4- Sicherstellen, dass der Gasdruck den Angaben in der Tabelle am Ende des Handbuchs entspricht (siehe Seite 13).
5- Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.
6- Einen Leer-Garzyklus ausführen, um sicherzustellen, dass das Gerät einwandfrei funktioniert.

Nach der Prüfung nötigenfalls das Bedienungspersonal angemessen schulen, damit es über alle für den sicheren Betrieb des Geräts in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen erforderlichen Kenntnisse verfügt.

EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

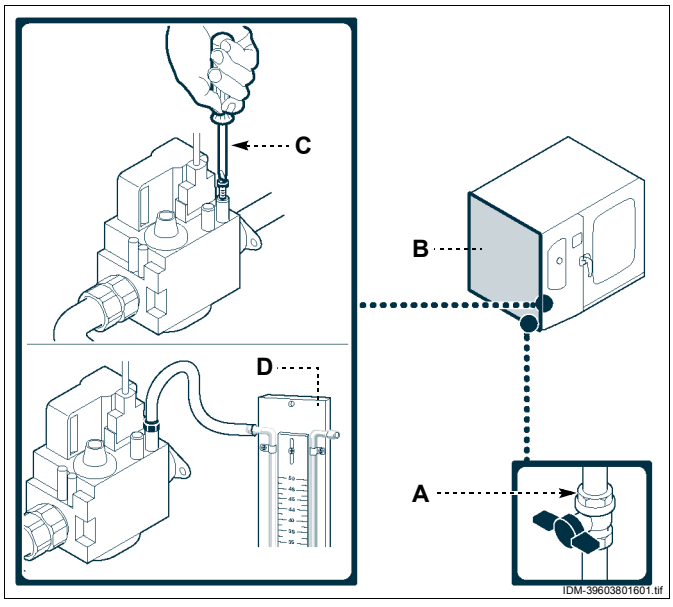
Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.

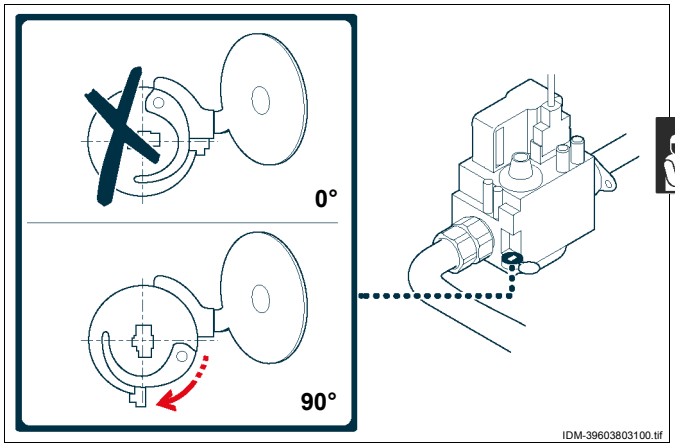
KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Den Gashahn **(A)** schließen.
2- Das Seitenblech **(B)** ausbauen.
3- Die Schraube **(C)** ausschrauben.
4- Das Manometer **(D)** an den Druckprüfpunkt anschließen.
5- Den Gashahn **(A)** wieder öffnen.



6- Das Gerät einschalten (siehe Seite 5) und einen Leer-Garzyklus mit der maximalen Temperatur ausführen.
7- Sicherstellen, dass der auf dem Manometer angezeigte Druck den Vorgaben entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
Die korrekte Positionierung der Vorrichtung für "langsame Einschaltung" überprüfen.



8- Das Gerät ausschalten und den Gashahn **(A)** wieder schließen.
9- Das Manometer abmontieren und die Schraube **(C)** wieder anbringen.
10- Das Seitenblech **(B)** wieder anbringen.

DE

C1396138O0.fm

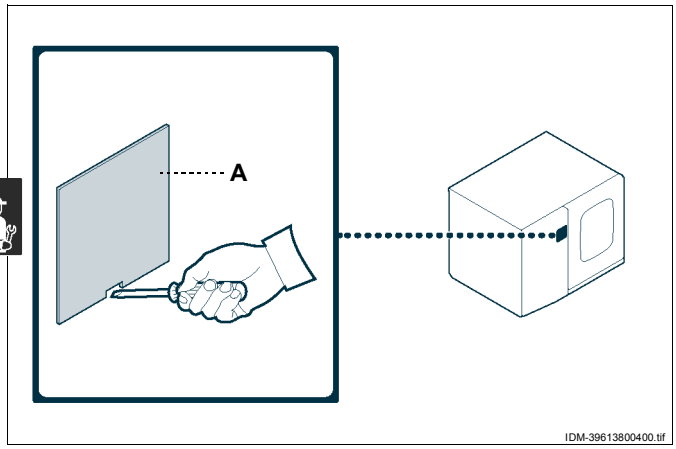
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON BAUTEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

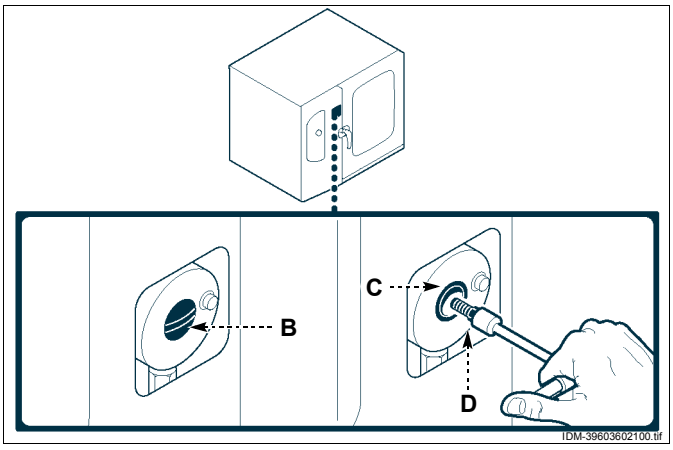
1- Die Schutzabdeckung **(A)** ausbauen.



2- Den Verschluss **(B)** ausschrauben.
3- Kontrollieren, ob die Dichtung **(C)** verschlissen ist, und sie nötigenfalls austauschen.
4- Die Düse **(D)** ausschrauben und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5- Den Deckel **(B)** wieder anschrauben.
6- Die Schutzabdeckung **(A)** wieder anbringen.

Wichtig

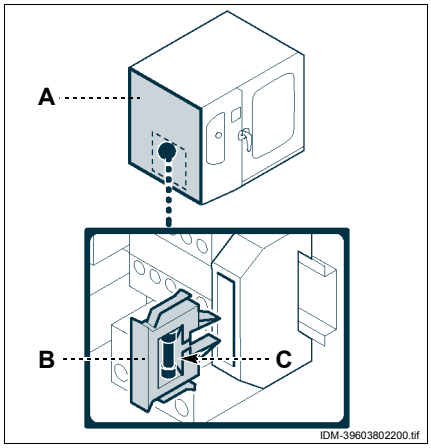
Nach Abschluss der Arbeiten das Gerät einschalten und durch das Flammen-Sichtfenster kontrollieren, ob der Brenner richtig funktioniert.



AUSTAUSCH DER SICHERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben lösen, um das Seitenblech **(A)** auszubauen.
2- Den Sicherungshalter **(B)** herausnehmen und die defekte Sicherung **(C)** ersetzen.



3- Anschließend den Sicherungshalter und das Seitenblech wieder einbauen.
4- Eine Funktionsprüfung der Zentrale für die Verbrennungskontrolle, des Gasmagnetventils und des Brennerventilators durchführen.

AUSTAUSCH DER LAMPE

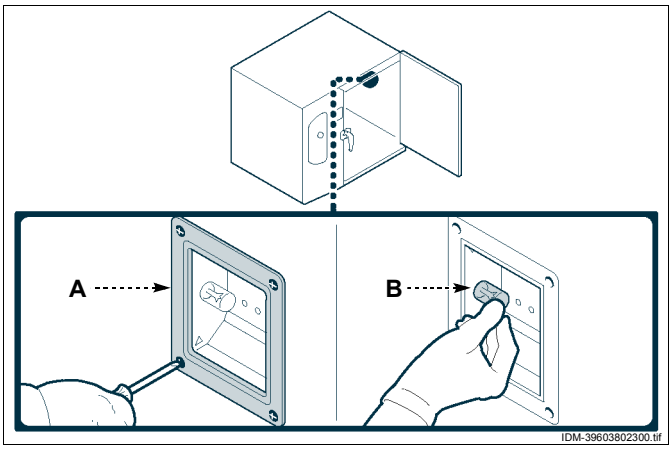
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1- Die Schrauben ausschrauben und die Lampenabdeckung **(A)** ausbauen.
2- Die Lampe **(B)** herausziehen und ersetzen.

Vorsicht – Achtung

Bei dieser Arbeit den direkten Kontakt mit der Lampe vermeiden und ggf. Schutzhandschuhe verwenden.

3- Anschließend die Lampenabdeckung **(A)** wieder anbringen und die Schrauben einschrauben.



ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

DE

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GENERALES	2
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	3
	3	SECURITE	4
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	4
	5	ENTRETIENS	6
	6	PANNES	7
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	8
	8	REGLAGES	13
	9	REMPLACEMENT DE PIECES	14
		ANNEXES	I÷IV

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 3
Accessoires, dotation, 3
Alarmes, tableau des signalisations, 8
Alimentation électrique, transformation, 11
Allumage et extinction de l'appareil, 5
Appareil et fabricant, identification, 2
Appareil, allumage et extinction, 5
Appareil, description générale, 3
Appareil, élimination, 14
Appareil, essai, 13
Appareil, inutilisation prolongée, 5
Appareil, mise en place, 9
Arrêt et mise en marche du cycle de cuisson, 5
Assistance, demande, 2

B Branchement électrique, 11
Brûleur, remplacement de la buse, 14
Buse du brûleur, remplacement, 14
But du manuel, 2

C Canal et cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, nettoyage, 7
Chambre de cuisson, nettoyage, 6
Commandes, description, 4
Contrôle de la pression du gaz, 13
Cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée et canal, nettoyage, 7
Cycle de cuisson, mise en marche et arrêt, 5

D Déballage et emballage, 8
Demande d'assistance, 2
Dépannage, 7
Description des commandes, 4
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 3
Données techniques, 3
Dotation d'accessoires, 3

E Eau, raccordement, 10
Electrique, branchement, 11
Elimination de l'appareil, 14
Emballage et déballage, 8
Entretien, recommandations pour l', 6
Essai de l'appareil, 13
Evacuation des gaz brûlés, raccordement, 10
Extinction et allumage de l'appareil, 5

Fabricant et appareil, identification, 2
Fusible, remplacement, 14

G Gaz, contrôle de la pression, 13
Gaz, raccordement, 10
Gaz, transformation de l'alimentation, 12

I Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Informations pour le lecteur, 2
Installation et manutention, recommandations pour la, 8
Inutilisation prolongée de l'appareil, 5

L Levage et manutention, 9

M Manutention et installation, recommandations pour la, 8
Manutention et levage, 9
Mise à niveau, 9
Mise en marche et arrêt du cycle de cuisson, 5
Mise en place de l'appareil, 9

N Nettoyage de la chambre de cuisson, 6
Nettoyage du canal et de la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée, 7
Nettoyage, recommandations pour le, 6
Normes de sécurité, 4

P Pannes, dépannage, 7
Pression du gaz, contrôle, 13

R Raccordement de l'eau, 10
Raccordement du gaz, 10
Raccordement evacuation des gaz brûlés, 10
Raccordement vidange eau, 11
Recommandations pour l'entretien, 6
Recommandations pour l'utilisation, 4
Recommandations pour la manutention et l'installation, 8
Recommandations pour le nettoyage, 6
Recommandations pour le remplacement des pièces, 14
Recommandations pour les réglages, 13
Réglages, recommandations pour les, 13
Remplacement de la buse du brûleur, 14
Remplacement de la lampe, 14
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 14
Remplacement du fusible, 14

S Sécurité et information, signaux de, 3
Sécurité, dispositifs de, 3
Sécurité, normes de, 4
Signalisations des alarmes, tableau, 8
Signaux de sécurité et information, 3

T Tableau signalisations des alarmes, 8
Transformation alimentation du gaz, 12
Transformation de l'alimentation électrique, 11
Transport, 9

U Utilisation, recommandations pour l', 4

V Ventilation de la pièce, 9
Vidange eau, raccordement, 11

FR

C1396138O0.fm

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2003 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1 e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Les plaques d'identification représentées, sont appliquées directement sur l'appareil. Dans l'une (fig.1) sont reportés les références et toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement, dans l'autre (fig. 2) les informations relatives aux gaz pour chaque pays d'utilisation.

A)Modèle de l'appareil.
B)Type de personnalisation.
C)Identification du fabricant.
D)Type d'évacuation des fumées.
E)Numéro de série.
F)Degré de protection.
G)Marquage CE de conformité.
H)Norme de référence.
L)Numéro certificat CE.
M)Type famille de produit.
N)Pression du gaz.
P)Consommation de gaz.
Q)Puissance déclarée.
R)Type de gaz.
S)Indicateur du gaz d'essai.
T)Sigle de la nation de destination.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

FR

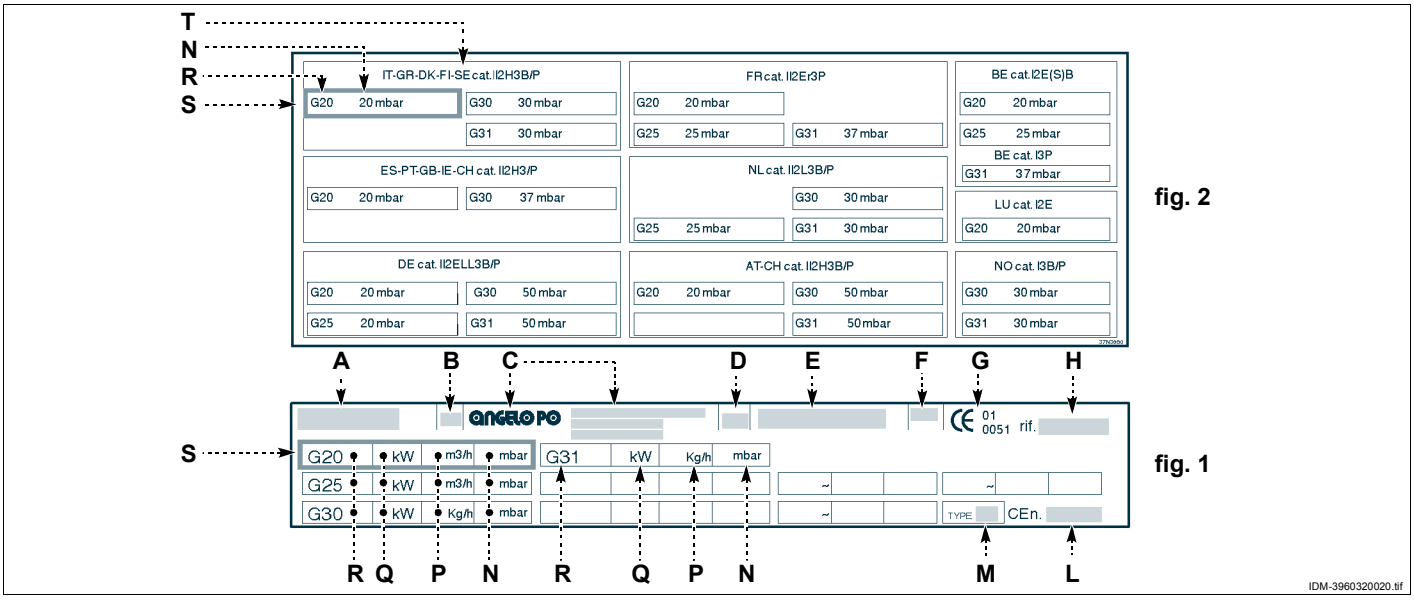


fig. 2

fig. 1

IDM-3960320020.tif

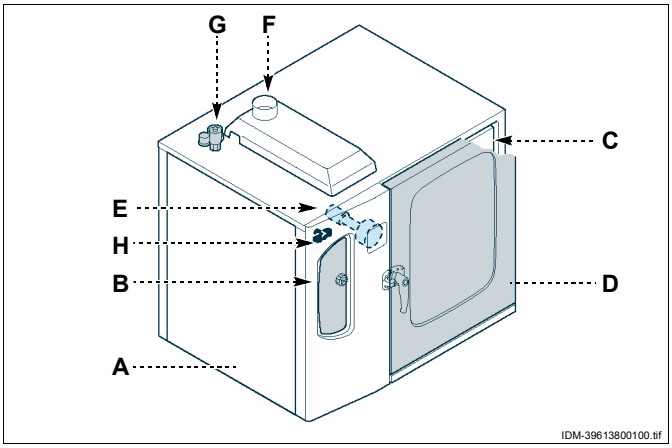
C1396138O0.fm

DESCRIPTION GENERALE DE L'APPAREIL

Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle. Les fonctions de l'appareil sont gérées par un panneau de commande sur lequel on peut programmer toutes les fonctions qui permettent d'obtenir des cuissons plus uniformes.

Organes principaux

A)Boîtier des composants électriques
B)Tableau de commandes
C)Chambre de cuisson
D)Porte du four
E)Brûleur
F)Evacuation des fumées
G)Tuyaux d'évacuation de la vapeur
H)Manette pour l'évacuation de la vapeur



DONNEES TECHNIQUES

Description	FC 1221 G
Dimensions du four	1225x955x(1030+500+160) mm
Alimentation électrique	400V 3N 50Hz
Commutation admissibile	230V 3 50Hz
Puissance nominale	28kW
Puissance électrique absorbée	950W
Dimensions ouverture de la chambre	641,5x830 mm
Dimensions de la chambre	893x828x895 mm
Nombre de plaques	12
Dimensions des plaques	530x650x40 mm
Courant absorbé	2A (400V) 3A (230V)

DISPOSITIFS DE SECURITE

Même si l'appareil est équipé de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du branchement ils devront, si nécessaire, être intégrés à d'autres dispositifs de façon à respecter les lois en vigueur à ce sujet.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.
Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.

SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATIONS

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel.

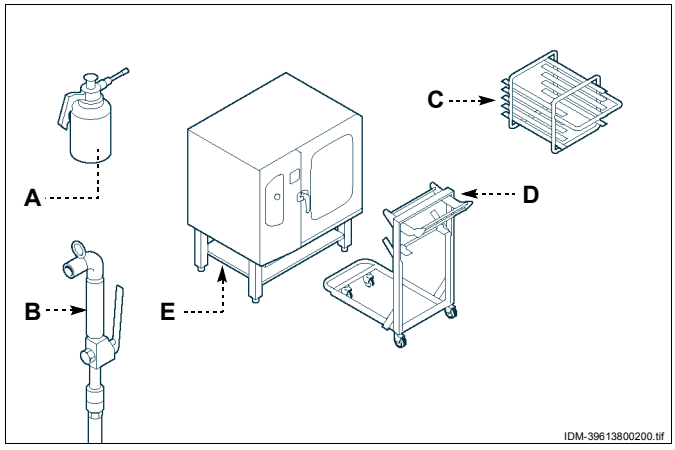
DOTATION D'ACCESSOIRES

A la livraison sont fournis en équipement.
– **Kit injecteurs**; pour adapter l'appareil au type de gaz d'alimentation.
– **Vis d'extraction**; à utiliser pour le remplacement du ventilateur de l'air.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A)Atomiseur (PND).
B)Douchette de nettoyage (LDL).
C)Echelle porte-plats (pas 85).
D)Chariot pour échelle porte-plats.
E)Étagère inférieure.



FR

C1396138800.fm

NORMES DE SECURITE

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

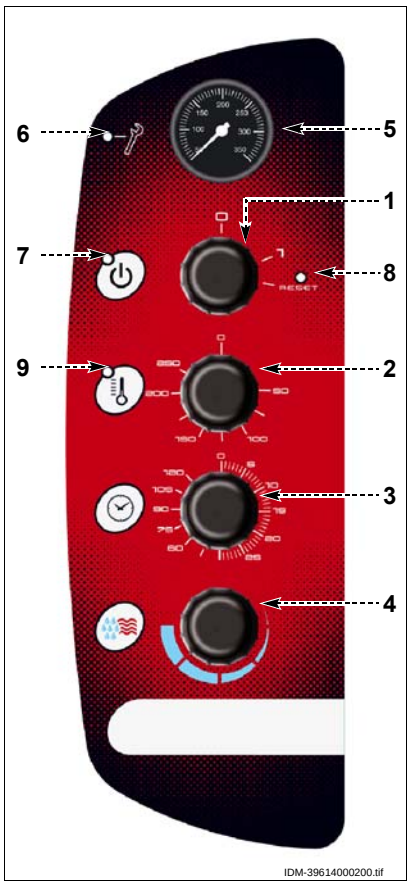
RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

1) **Manette d'allumage**: pour activer et désactiver électriquement l'appareil.
   Pos. 0: appareil désactivé
   Pos. 1: appareil activé
   Pos. RESET: pour remettre à zéro les signaux d'alarme
   Lorsqu'on lâche la manette , elle retourne en position "1". Avec la manette en position "1", la lampe à l'intérieur du four s'allume aussi. Mettre la manette en position "0" pour l'éteindre.
2) **Manette de réglage de la température**: pour régler la température à l'intérieur du four. ***Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.***
3) **Manette de sélection du temps (Temporisateur)**: pour sélectionner le temps de cuisson. ***Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.***



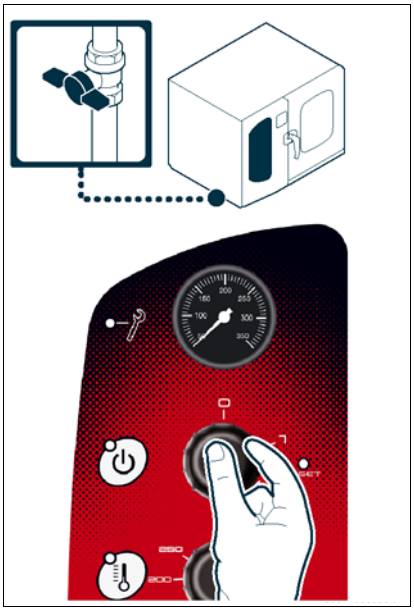
FR

C139613801.fm

4) **Manette de sélection de l'humidité**: pour sélectionner le pourcentage d'humidité.
Tourner la manette en sens horaire pour augmenter la valeur et en sens anti-horaire pour la diminuer.
5) **Thermomètre**: pendant la cuisson, il indique la valeur de la température à l'intérieur du four.
6) **Voyant anomalies du four**: allumé, il signale d'éventuels dysfonctionnements de l'appareil qui demandent des interventions techniques pour le rétablissement de son fonctionnement.
7) **Voyant de réseau**: si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.
8) **Voyant anomalies du gaz**: allumé, il signale d'éventuels dysfonctionnements de l'installation du gaz qui demandent des interventions techniques pour le rétablissement de son fonctionnement.
9) **Voyant de la température**: pour signaler la phase de chauffage du four, lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Pour cette opération, procéder comme suit.



Allumage

1- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
3- Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
4- Tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. 1), pour activer l'appareil.

Extinction

Important

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

1- Tourner la manette **(B)** en sens anti-horaire (pos. 0), pour désactiver l'appareil.
2- Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
3- Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.
4- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

MISE EN MARCHE ET ARRET DU CYCLE DE CUISSON

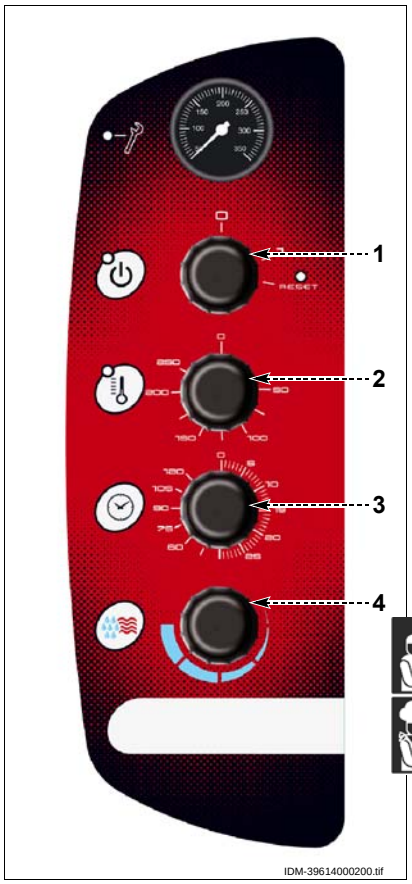
Pour cette opération, procéder comme suit.

Important

Avant d'effectuer un cycle de cuisson, préchauffer la chambre en effectuant un cycle à vide.
À la fin du cycle, l'appareil interrompt son fonctionnement et un signal sonore se met en marche.

Mise en marche

1- Allumer l'appareil (voir page 5).
2- Tourner la manette **(3)** en sens horaire et programmer un temps de cuisson de 15÷20 minutes.
3- Tourner la manette **(2)** en sens horaire et programmer une température de cuisson de 40÷50°C supérieure à celle désirée et effectuer un cycle de cuisson à vide.
4- Tourner la manette **(4)** pour programmer le pourcentage d'humidité.



Arrêt

Lorsque le temps programmé est écoulé, le cycle de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore se met en marche.

1- Tourner la manette **(1)** en sens anti-horaire (pos. 0) ou ouvrir la porte pour interrompre le cycle de cuisson à tout moment.

INACTIVITE PROLONGEE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1- Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2- Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
3- Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
4- Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
5- Exécuter toutes les opérations d'entretien.
6- Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

FR

C139613801.fm

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

A la **fin de chaque exercice** et à chaque fois qu'on le juge nécessaire, nettoyer:
– la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir p. 7);
– la chambre de cuisson (voir p. 6);
– l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 6).

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
– contrôle de la pression du gaz et étanchéité de l'installation;
– vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage;
– vérification de l'étanchéité des joints de l'échangeur de chaleur et, si nécessaire, éventuel;
– contrôle de l'étanchéité du joint du bouchon du brûleur et éventuel remplacement (voir page 14) ;
– vérification de l'efficacité des bougies d'allumage;
– nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir p. 10);
– nettoyage des tuyauteries d'évacuation (voir p. 10);
– contrôle du bon fonctionnement du ventilateur d'air comburant.

Important

Effectuer une analyse des gaz brûlés et si les valeurs de monoxyde de carbone (CO) sont supérieures à 500 ppm, vérifier l'efficacité et l'état de propreté du brûleur.

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante.
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu.
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5% soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique acide acétique

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:
1- de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

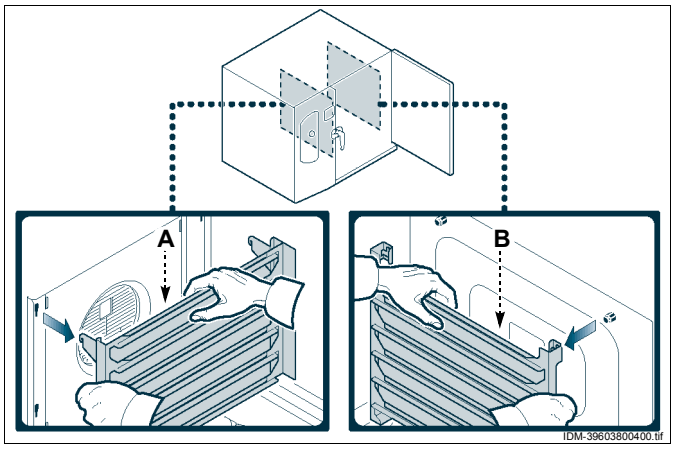
2- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
3- Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
4- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
5- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
6- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Attention

A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage".
Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.

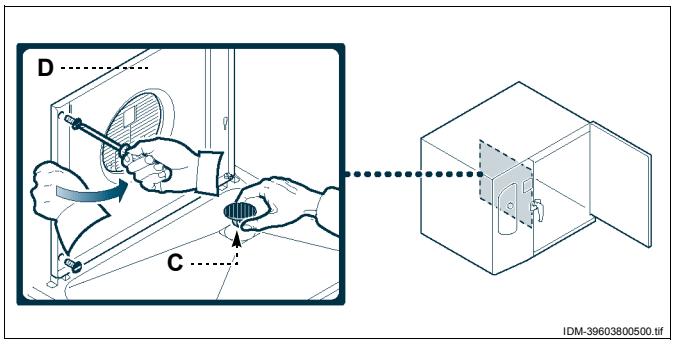
Pour cette opération, procéder comme suit.
1- Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.
2- Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A, B)** et les nettoyer soigneusement.



FR

C139613800.fm

3- Extraire et nettoyer la grille filtre **(C)**.
4- Dévisser les vis pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.



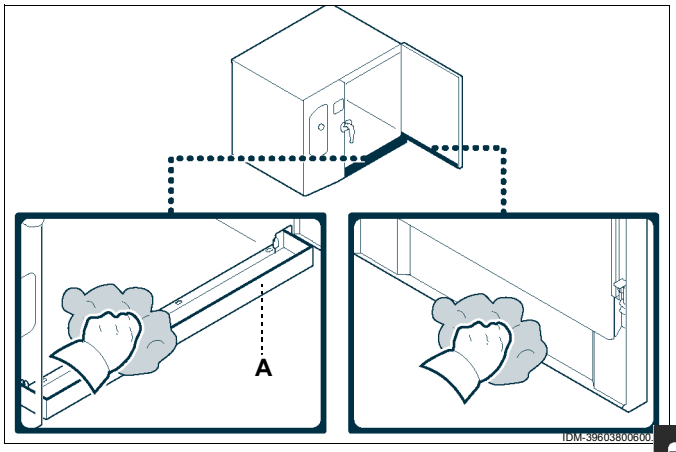
5- Humecter avec de l'eau les parois de la chambre de cuisson, l'échangeur et le ventilateur.
Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".
6- Vaporiser et laisser agir pendant 10-15 min, le détergent pour usage alimentaire, sur les parois de la chambre de cuisson, sur l'échangeur et sur le ventilateur.
Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "atomiseur".
7- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson, de l'échangeur et du ventilateur.
8- Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.
9- Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.
10- Revisser les vis pour fermer le panneau déflecteur **(D)**.
11- Remonter les échelles porte-plats **(A, B)** et la grille filtre **(C)**.

Attention

Lorsque le nettoyage est terminé, faire un cycle de cuisson à vide pendant 15 min à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil. Pour de brèves périodes d'inutilisation, laisser la porte du four ouverte.

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RECUPERATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSEE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1- Nettoyer le canal de récupération de la vapeur d'eau condensée placée dans la partie inférieure de la porte.
2- Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



PANNES 6

DEPANNAGE

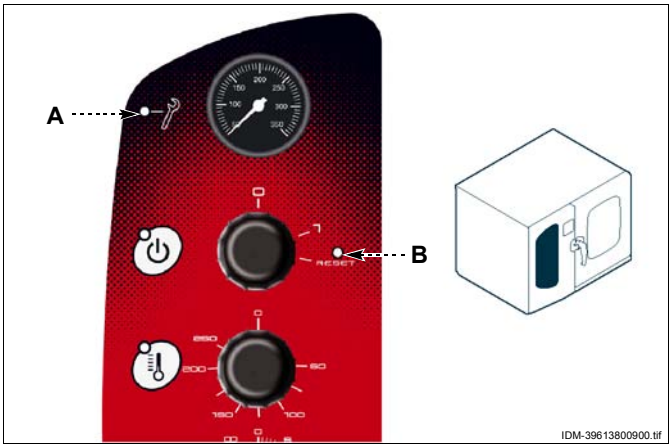
Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention. Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté ci-dessous.

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir p. 14)
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique)	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif
Odeur de gaz	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Contrôler l'étanchéité de l'installation
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Ventilateur brûleur en avarie ou bloqué	Remplacer le ventilateur
	Fusible contrôle allumage sauté	Contacter le service assistance
	Tuyaux du pressostat déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les tuyaux
	Le pressostat n'est pas reglé correctement ou est endommagé	Remplacer le pressostat
	Tuyau de l'air du brûleur obstrué	Nettoyer le tuyau
	Mitre interne obstruée	Nettoyer la mitre
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme gaz "RESET"	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif
	Branchement électrique erroné	Vérifier ou invertir le branchement des phases
Le voyant de réseau est allumé mais le thermomètre ne signale pas d'augmentations de température	Le temps de cuisson n'a pas été programmé	Programmer un temps de cuisson différent de 0 min
	La température de cuisson n'a pas été programmée	Programmer une température de cuisson supérieure de 50 °C

FR

TABLEAU SIGNALISATION DES ALARMES

Les informations reportées ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme indiqués par le voyant d'alarme anomalies **(A)** et par le voyant d'alarme gaz **(B)**.



Alarme	Inconvénient	Solution	Remarques
Alarme anomalies	Intervention protections thermiques	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
	Intervention du thermostat de sécurité	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson
Alarme gaz	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Tourner la manette en position "RESET" (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter cette opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si le voyant reste allumé

MANUTENTION ET INSTALLATION 7

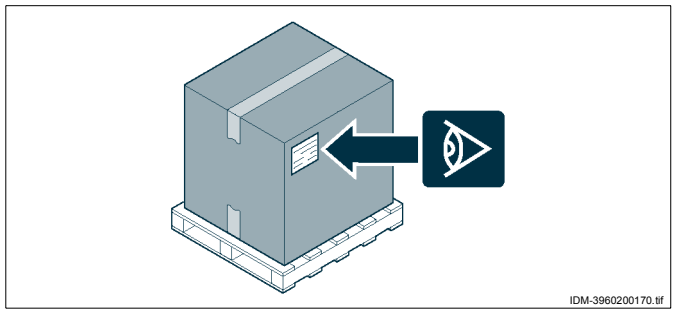
RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

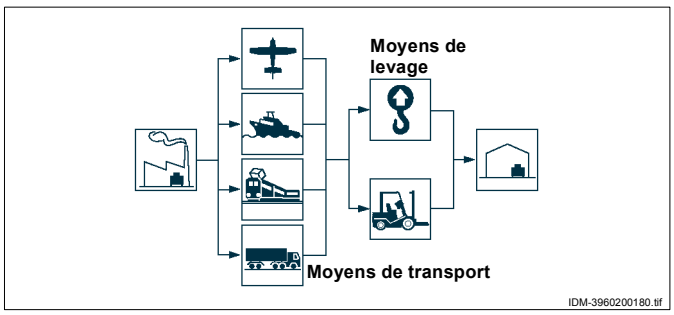
EMBALLAGE ET DEBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.
Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents.
Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.

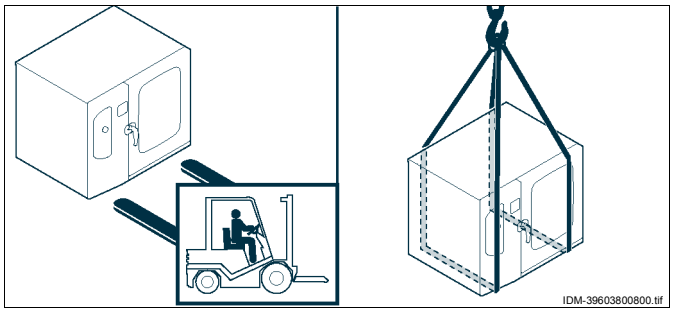


MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être déplacé avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.



MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

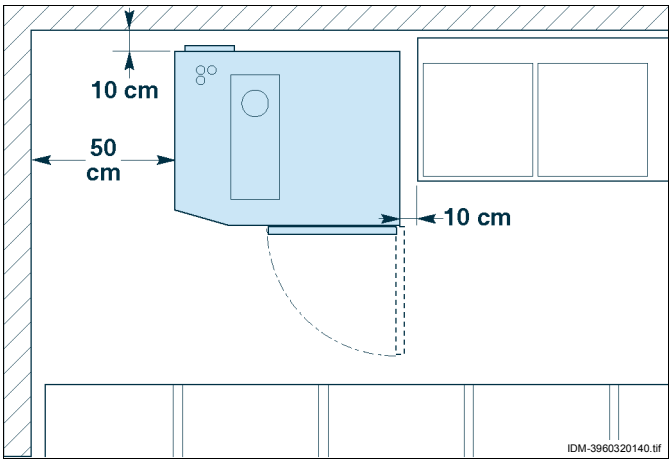
La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements et raccordements d'alimentation, ventilation, aspiration et d'évacuation des résidus de production, elle doit être bien éclairée et avoir toutes les conditions requises hygiéniques et sanitaires conformes aux lois en vigueur, pour éviter que les aliments soient contaminés.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

Important

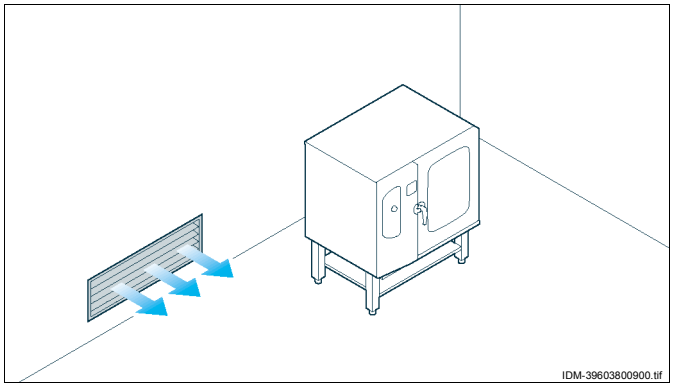
Installer l'appareil sur une embase, (disponible sur demande) et le positionner comme indiqué sur la figure.



VENTILATION DE LA PIECE

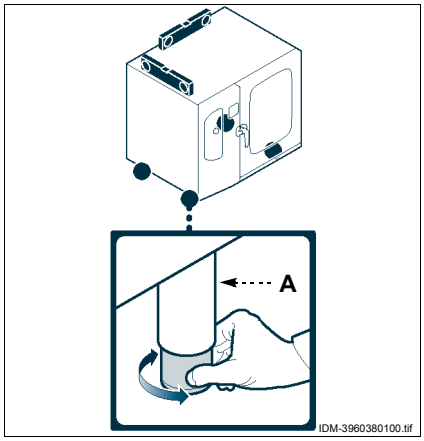
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



MISE DE NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



FR

C1396138O0.fm

RACCORDEMENT DU GAZ

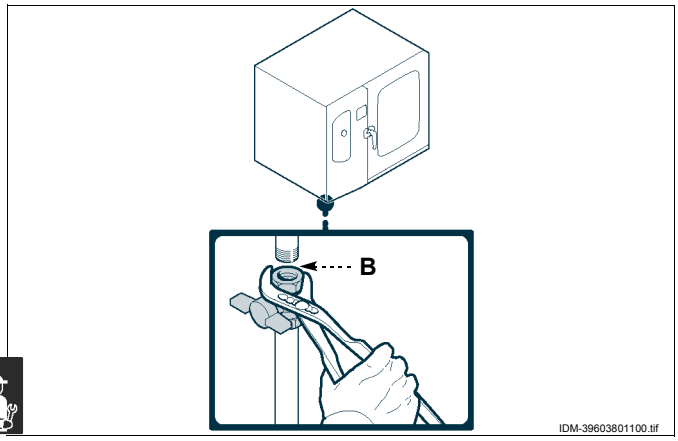
Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(B)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.

Important

Le robinet (B), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé en position facilement accessible et on doit voir immédiatement s'il est ouvert ou fermé.



RACCORDEMENT EVACUATION DES GAZ BRULES

Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Raccordement à une mitre à tirage naturel

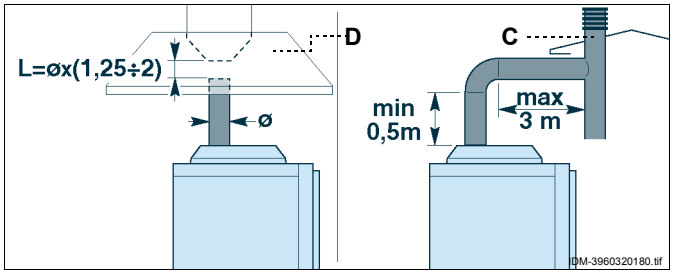
Raccorder la prise d'évacuation de l'appareil à la mitre **(C)**, avec un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

Raccordement sous hotte à tirage forcé

Positionner l'appareil sous la hotte **(D)** et introduire sur la prise d'évacuation de l'appareil, un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

Important

Le ventilateur de l'installation d'aspiration forcée doit s'allumer automatiquement avec l'ouverture du robinet d'alimentation du gaz.



RACCORDEMENT DE L'EAU

Important

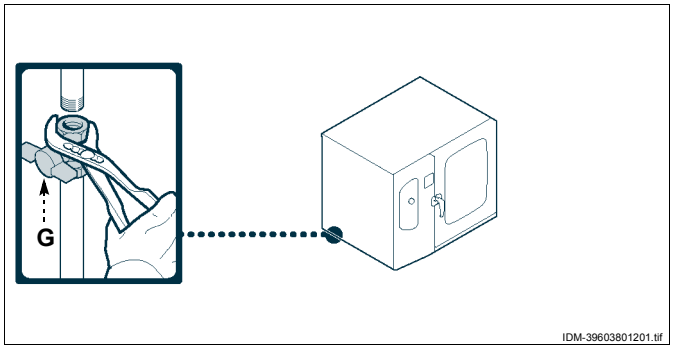
Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Branchement alimentation de l'eau

Raccorder le tuyau de réseau avec celui de raccord à l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(G)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau.

Important

Le robinet (G), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé en position facilement accessible et on doit voir immédiatement s'il est ouvert ou fermé.



Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau. Si ces caractéristiques ne sont pas respectées, l'appareil pourrait s'endommager; il est donc conseillé d'utiliser un dispositif de traitement de l'eau.

Description	Valeur
Pression	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200µS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d' ions métalliques	
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l
Chlore	< 0,1 mg/l

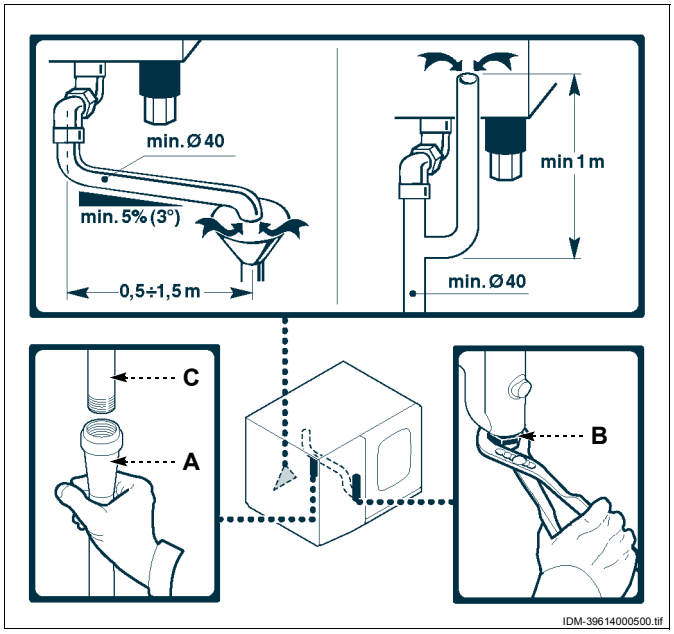
FR

RACCORDEMENT VIDANGE DE L'EAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

Assembler le tuyau de réseau **(A)** et le tuyau **(C)** de raccord à l'appareil.

Sur la tuyauterie de vidange de l'appareil, se trouve le bouchon (B) pour évacuer les détritus déposés.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N/PE, commutable à 230V/3/PE.
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1- Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur automatique sectionneur **(M)**, près de l'appareil, ayant les caractéristiques suivantes.

– Déclencheur thermique (pour réglage voir le tableau page 3)
– Déclencheur différentiel réglé à 30 mA
– Classe B ou C (IEC 898)

2- Dévisser les vis et démonter le panneau latéral **(N)**.

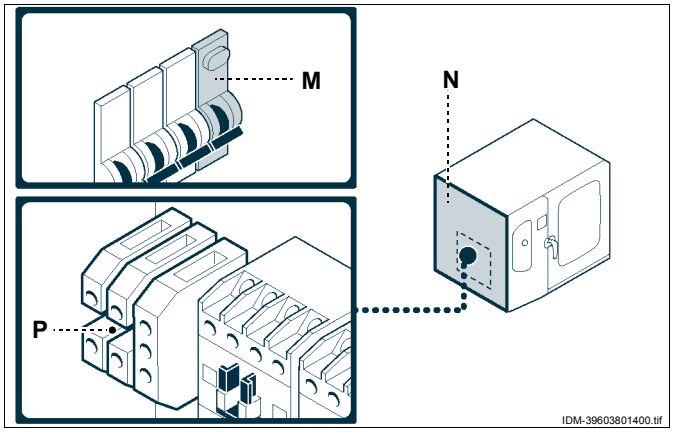
3- Connecter l'interrupteur automatique sectionneur **(M)** au bornier **(P)** de l'appareil et au réseau électrique d'alimentation, en suivant les indications reportées sur le schéma électrique à la fin du manuel et en utilisant un câble ayant les caractéristiques suivantes.

– Poids: ≥du type H05RN-F (désignation 245 IEC 57)
– Température d'utilisation: ≥70°C.

Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

4- L'opération étant terminée, remonter le panneau et revisser les vis.

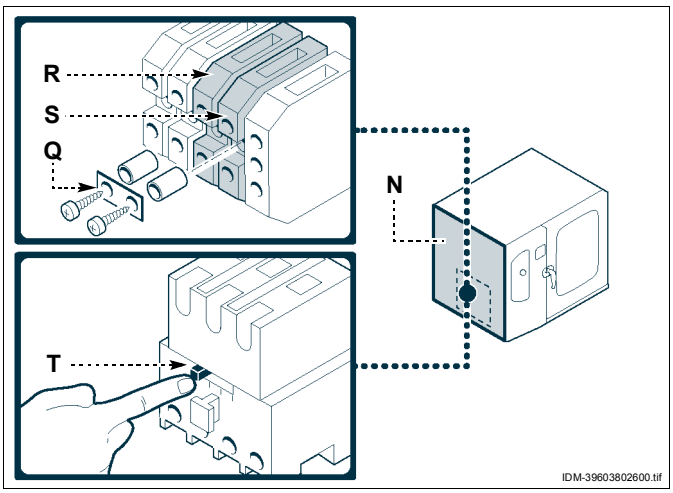


TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.

Pour cette opération, procéder comme suit.

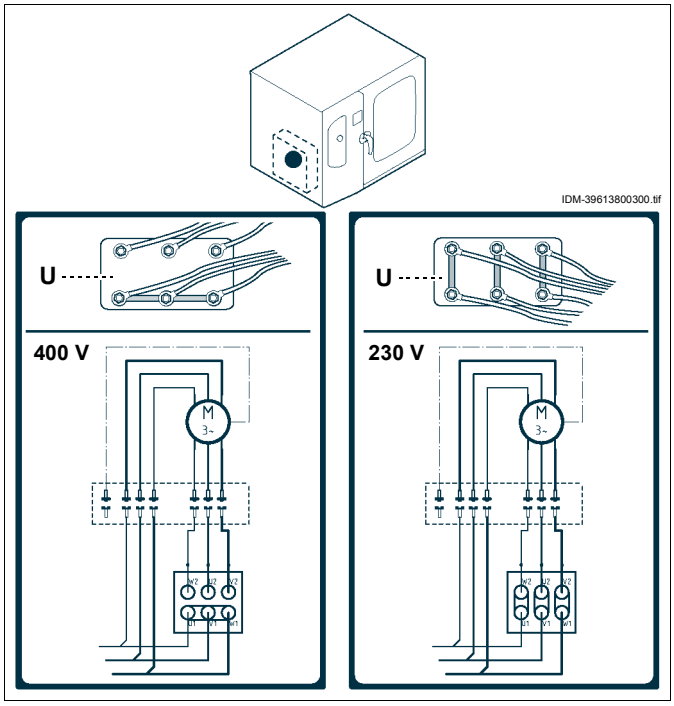
1- Désactiver l'alimentation électrique générale.
2- Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(N)**.
3- Introduire le pont **(Q)** pour raccorder électriquement les bornes **(R)** et **(S)**.
4- Agir sur le levier **(T)** pour tarer le disjoncteur à 3A.



FR

C1396138O0.fm

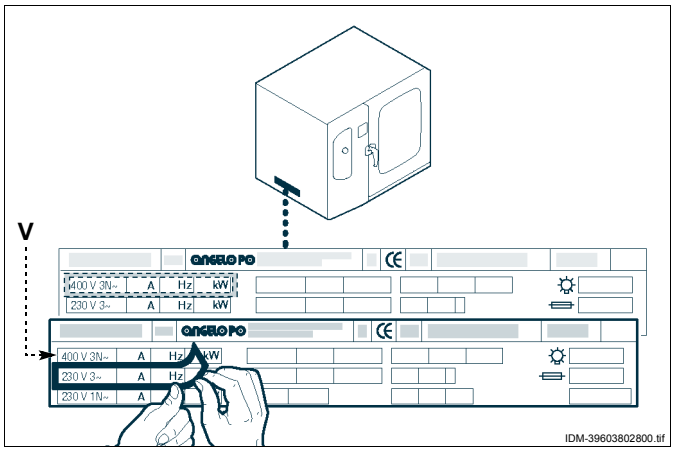
5- Modifier les raccordements au bornier **(U)** du moteur comme indiqué sur la figure.



6- Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification **(V)** et mettre le nouveau avec la tension utilisée.

Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



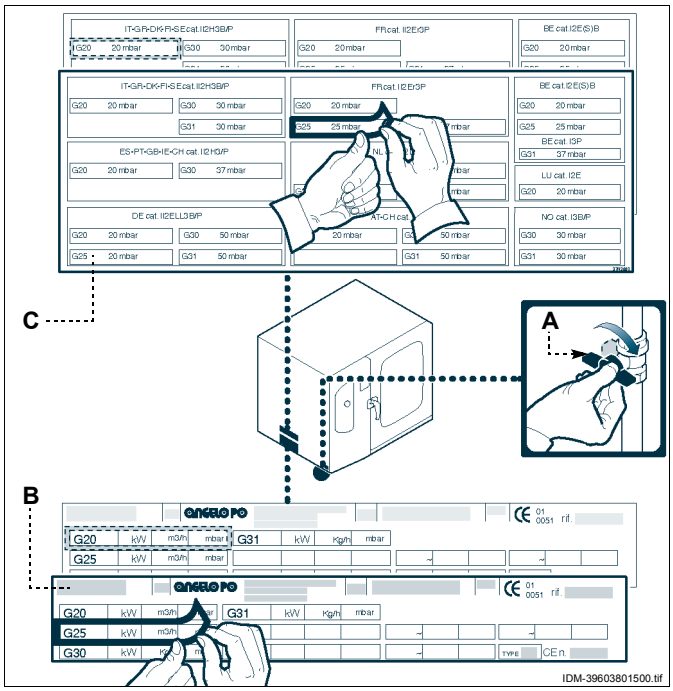
TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION DU GAZ

L'appareil a été essayé par le fabricant avec son gaz de réseau, signalé par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification. Si le type de gaz à brancher et différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1- Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2- Remplacer la buse du brûleur (voir p. 14).
3- Enlever l'adhésif qui indique le gaz d'essai appliqué sur la plaquette **(B)** et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.
4- Enlever l'adhésif appliqué sur la plaquette d'identification **(C)** et mettre le nouveau avec le gaz utilisé.

Important

L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la première mise en marche, effectuer l'essai de l'installation, pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et repérer les éventuelles anomalies. Au cours de cette phase, il est important de vérifier que toutes les conditions de sécurité et d'hygiène aient été rigoureusement respectées.

Pour effectuer l'essai, faire les vérifications suivantes:

1- ouvrir les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau et vérifier l'étanchéité des raccordements;
2- agir sur l'interrupteur sectionneur pour vérifier le branchement électrique;
3- vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p. 12);
4- vérifier que la pression du gaz soit conforme aux valeurs reportées dans le tableau à la fin du manuel (voir p. 13)
5- vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité;
6- effectuer un cycle de cuisson à vide pour vérifier le fonctionnement correct de l'appareil.

L'essai étant terminé, si nécessaire, former opportunément l'utilisateur pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en marche de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

REGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES REGLAGES

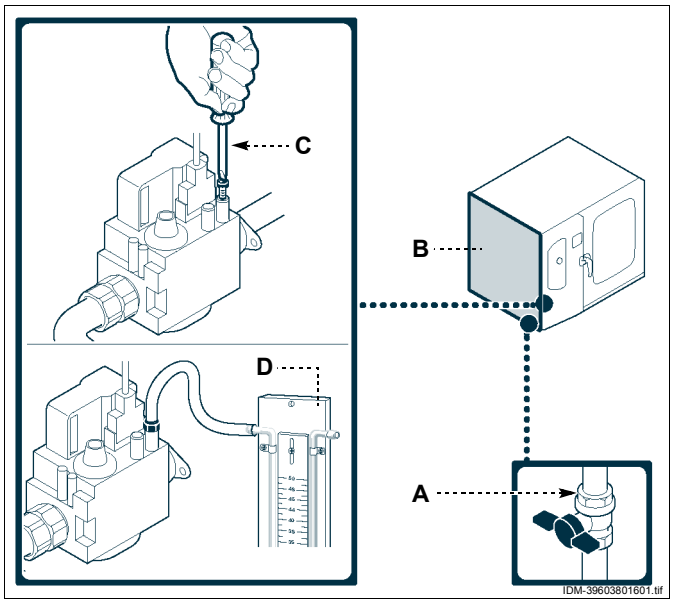
Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.
Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.

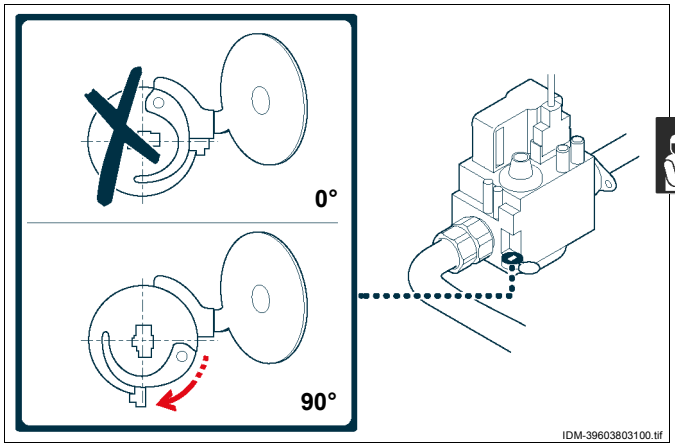
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2- Démonter le panneau latéral **(B)**.
3- Démonter la vis **(C)**.
4- Raccorder le manomètre **(D)** à la prise de pression.
5- Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.



6- Allumer l'appareil (voir p. 5) et effectuer un cycle de cuisson à vide à la température maximale.
7- Vérifier que la pression indiquée sur le manomètre soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).
Vérifier le positionnement correct du dispositif d'" allumage lent ".



8- Eteindre l'appareil et refermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
9- Déconnecter le manomètre et remonter la vis **(C)**.
10- Remonter le panneau latéral **(B)**.

FR

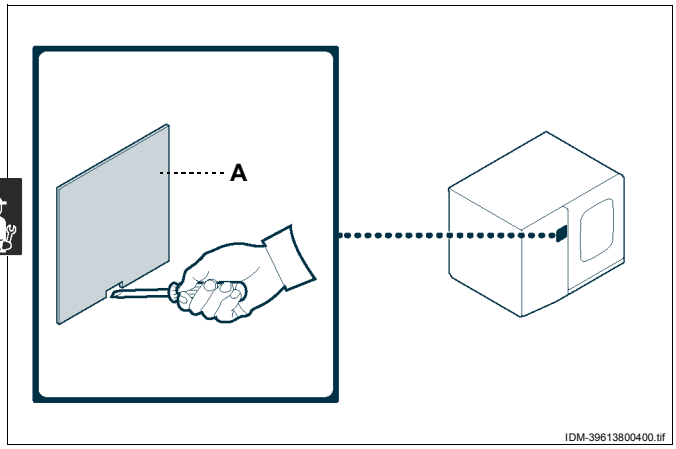
RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DE PIECES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.
S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.
Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.
Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Démonter le carter **(A)**.

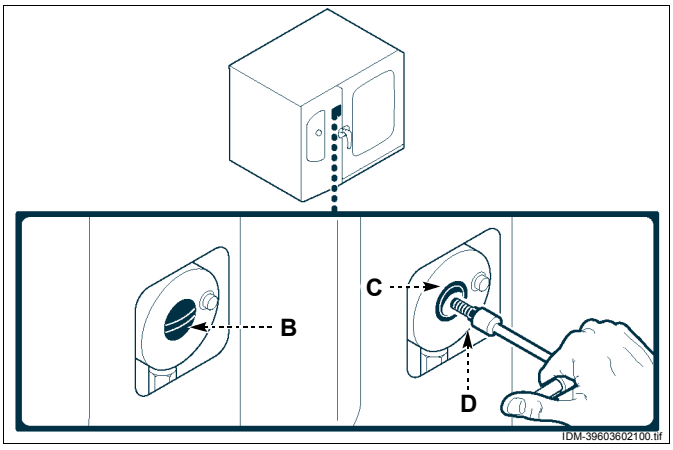


2- Dévisser le bouchon **(B)**.
3- Contrôler l'état d'usure du joint **(C)** et le remplacer le cas échéant.
4- Dévisser l'injecteur **(D)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5- Revisser le bouchon **(B)**.
6- Remonter le carter **(A)**.

FR

Important

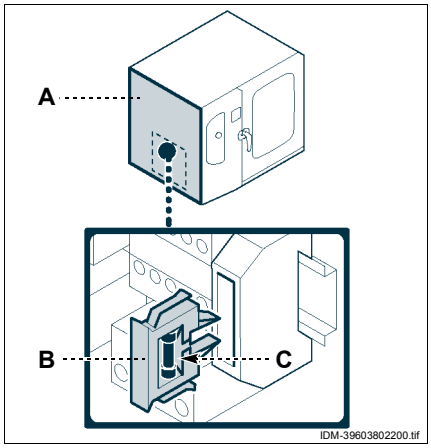
Au terme de l'opération, allumer l'appareil et contrôler, à travers l'indicateur de flamme, le fonctionnement correct du brûleur.



REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis pour démonter le panneau latéral **(A)**.
2- Extraire le porte-fusible **(B)** et remplacer le fusible **(C)** endommagé.
3- Lorsque l'opération est terminée, remonter le porte-fusible et le panneau latéral.



4- Vérifier le fonctionnement correct de la centrale de contrôle de la combustion, de l'électrovalve du gaz et du ventilateur du brûleur.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE

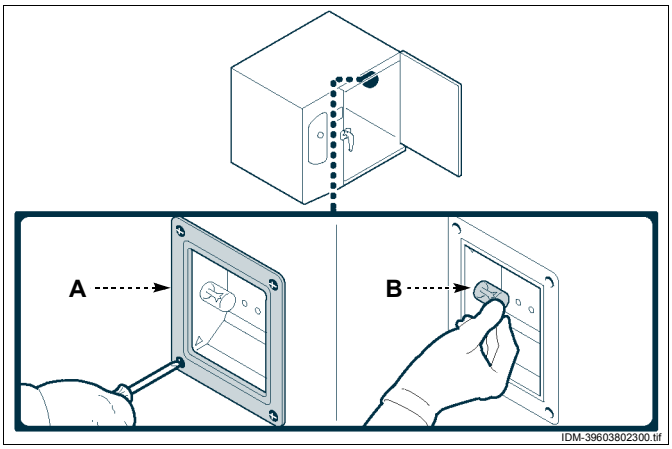
Pour cette opération, procéder comme suit.

1- Dévisser les vis et démonter la protection de l'ampoule **(A)**.
2- Enlever et remplacer l'ampoule **(B)**.

Attention

Pour effectuer cette opération, éviter le contact direct avec l'ampoule et porter éventuellement des gants de protection.

3- Lorsque l'opération est terminée, remonter la protection de l'ampoule **(A)** et revisser les vis.



ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
	2	INFORMACIONESTÉCNICAS	3
	3	SEGURIDAD	4
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	4
	5	MANTENIMIENTO	6
	6	AVERÍAS	7
	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	8
2ª PARTE	8	REGULACIONES	13
	9	CAMBIO DE PIEZAS	14
		ANEXOS	I÷IV

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 3
Accesorios, dotación de, 3
Agua, enlace, 10
Alarmas, tabla de señalización de las, 8
Alimentación del gas, transformación del tipo de, 12
Alimentación eléctrica, transformación, 11
Apagado y encendido del aparato, 5
Aparato, encendido y apagado del, 5
Asistencia, modalidad para requerir, 2
Averías, localización, 7

C Cámara de cocción, limpieza de la, 6
Cambio del fusible, 14
Canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, limpieza de la, 7
Ciclo de cocción, puesta en marcha y detención del, 5
Conexión al tubo de desagüe, 11
Conexión al tubo de salida de los gases producidos por la combustión, 10
Conexión eléctrica, 11
Control de la presión del gas, 13
Cuba de los líquidos de condensación y canaleta, limpieza de la, 7

D Datos técnicos, 3
Desagüe, conexión al tubo de, 11
Descripción de los mandos, 4
Descripción general del equipo, 3
Desembalaje y embalaje, 8
Desguace del equipo, 14
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 8
Desplazamiento y elevación, 9
Detención y puesta en marcha del ciclo de cocción, 5
Dispositivos de seguridad, 3
Dotación de accesorios, 3

E Eléctrica, conexión, 11
Elevación y desplazamiento, 9
Embalaje y desembalaje, 8
Encendido y apagado del aparato, 5
Enlace agua, 10
Enlace gas, 10
Equipo y fabricante, identificación, 2
Equipo, descripción general, 3
Equipo, desguace, 14
Equipo, instalación del, 9
Equipo, período prolongado de inactividad del, 5
Equipo, prueba de funcionamiento, 13

F Fabricante y equipo, identificación, 2
Fusible, cambio del, 14

G Gas, control de la presión del, 13
Gas, enlace, 10
Gas, transformación del tipo de alimentación del, 12
Gases producidos por la combustión, conexión al tubo de salida de los, 10

I Identificación fabricante y equipo, 2
Informaciones previas, 2
Instalación del equipo, 9
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 8
Inyector quemador, sustitución, 14

L Limpieza de la cámara de cocción, 6
Limpieza de la canaleta y cuba de recolección de los líquidos de condensación, 7
Limpieza, recomendaciones para efectuar la, 6
Localización de causas de avería, 7

M Mandos, descripción, 4
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 6
Modalidad para requerir asistencia, 2

N Nivelación, 9

O Objetivo del manual, 2

P Período prolongado de inactividad del equipo, 5
Presión del gas, control de la, 13
Prueba de funcionamiento del equipo, 13
Puesta en marcha y detención del ciclo de cocción, 5

Quemador, sustitución inyector, 14

R Recomendaciones de uso, 4
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 6
Recomendaciones para efectuar la limpieza, 6
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 14
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 13
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 8
Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 13

S Salida de gases producidos por la combustión, 10
Seguridad e información, señalizaciones de, 3
Seguridad, dispositivos de, 3
Señalización de las alarmas, tabla de, 8
Señalizaciones de seguridad e información, 3
Sustitución de la bombilla, 14
Sustitución inyector quemador, 14
Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 14

T Tabla de señalización de las alarmas, 8
Transformación alimentación eléctrica, 11
Transformación del tipo de alimentación del gas, 12
Transporte, 9

U Uso, recomendaciones de, 4

V Ventilación del ambiente, 9

ES

C139613800.fm

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2003 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN DEL CONSTRUCTOR Y DEL APARATO

Las placas de características ilustradas en este manual están aplicadas directamente sobre el aparato. La primera (fig.1) contiene todos los datos y las indicaciones necesarias para la seguridad de ejercicio, la segunda (fig. 2) las informaciones relativas a los distintos tipos de gas a emplear para cada país de destinación.

A)Modelo del aparato.
B)Tipo de personalización.
C)Identificación del constructor.
D)Tipo de salida de humos.
E)Número de serie.
F)Grado de protección.
G)Aprobación CE de conformidad.
H)Norma de referencia.
L)Número de certificado CE.
M)Tipo de familia de producto.
N)Presión del gas.
P)Consumo de gas.
Q)Potencia declarada.
R)Tipo de gas.
S)Indicador del gas de prueba.
T)Sigla del país de destinación.

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados. Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

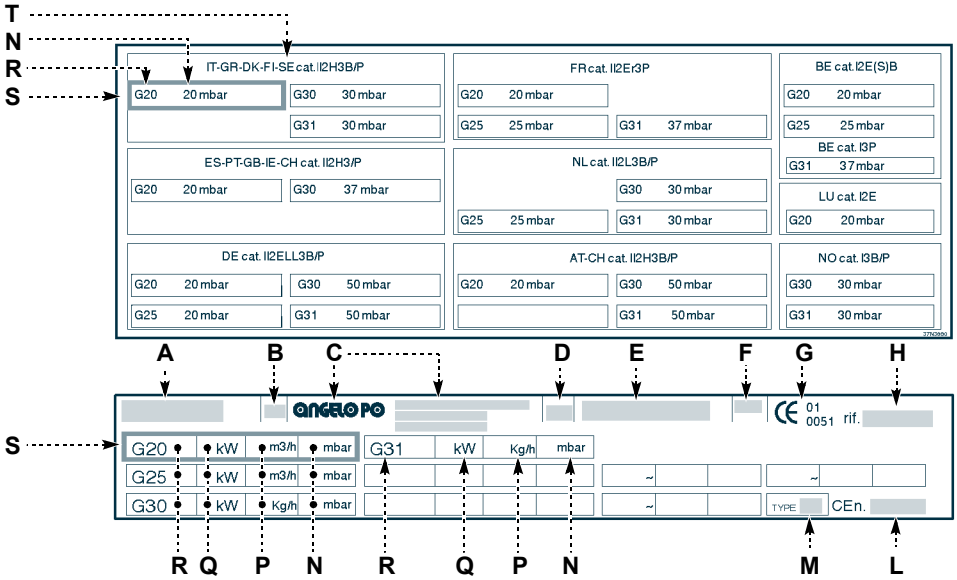


fig. 2

fig. 1

IDM-3960320020.tif

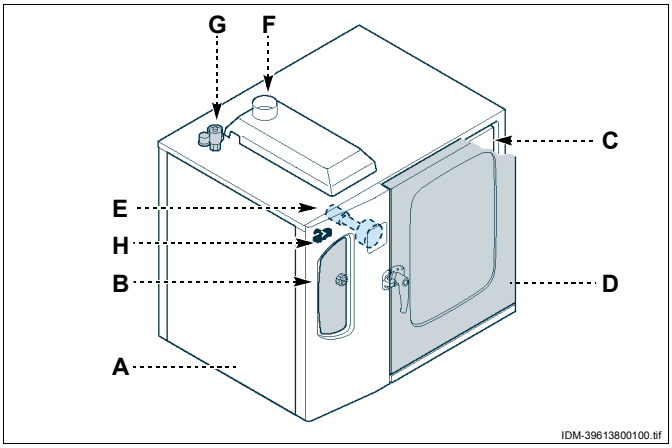
ES

C1396138800.fm

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El horno, que de ahora en adelante llamaremos ‘aparato', ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.
Las funciones del aparato son controladas mediante un panel de mandos, que permite efectuar todas las programaciones necesarias a fin de obtener cocciones más uniformes.

Órganos principales
A)Panel armario componentes eléctricos
B)Panel de mandos
C)Cámara de cocción
D)Puerta del horno
E)Quemador
F)Salida de humos
G)Tubos de salida del vapor
H)Mando de descarga vapor



DATOS TÉCNICOS

Descripción	FC 1221 G
Dimensiones horno	1225x955x(1030+500+160) mm
Alimentación eléctrica	400V 3N 50Hz
Conmutación admisible	230V 3 50Hz
Potencia nominal	28kW
Potencia eléctrica absorbida	950W
Dimensiones abertura cámara	641,5x830 mm
Dimensiones cámara	893x828x895 mm
Número de bandejas	12
Dimensiones bandejas	530x650x40 mm
Corriente absorbida	2A (400V) 3A (230V)

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el aparato se suministre equipado con todos los dispositivos de seguridad, si fuese necesario, durante las operaciones de instalación y conexión éstos deberán integrarse con otros equipos de seguridad de manera que logren respetarse todas las leyes actualmente vigentes en materia.

Precaución - advertencia
Controle todos los días que los dispositivos de seguridad estén bien instalados y funcionen correctamente.
No alterar los dispositivos de seguridad en las partes selladas y marcadas con pintura.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

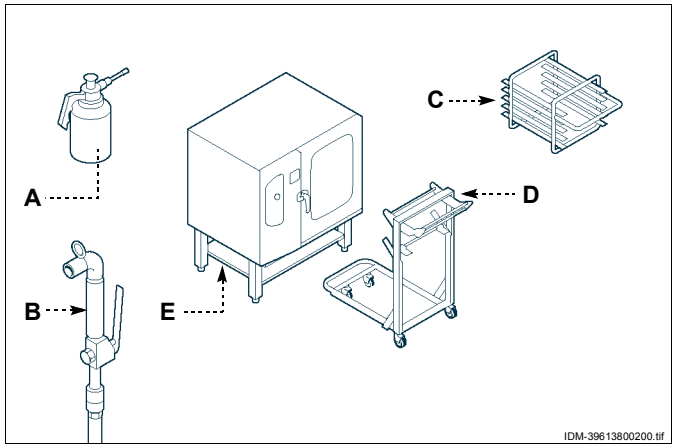
Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos.
– **Kit inyectores**; para adaptar la máquina al tipo de gas de alimentación.
– **Tornillo extractor**; a utilizar para reemplazar el ventilador de aire.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido el aparato puede suministrarse provisto de los siguientes accesorios.
A)Pulverizador (PND).
B)Ducha de lavado (LDL).
C)Estructura portabadejas (paso 85).
D)Carro para estructura portabandejas.
E) Estante inferior.



ES

C1396138800.fm

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

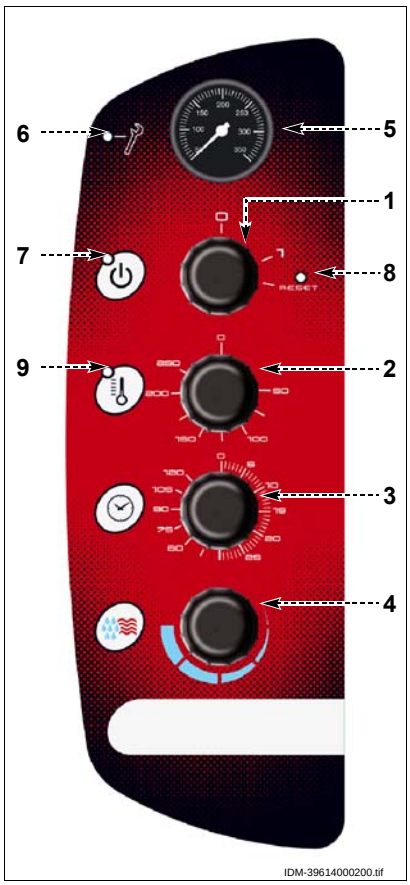
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

1) Mando de encendido: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.
Pos. 0: aparato desactivado.
Pos. 1: aparato activado.
Pos. RESET: permite reinicializar las señales de alarma.
Al soltarlo, el mando retorna a la posición “1”.
Además, con el mando dispuesto en “1” se enciende la bombilla presente en el interior del horno. Para apagarla, disponer el mando en “0”.

2) Mando de regulación temperatura: permite regular la temperatura en el interior del horno.
Gire el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.

3) Mando de programación del tiempo (Temporizador): permite programar el tiempo de cocción.
Gire el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.

4) Mando de programación del porcentaje de humedad: para programar el porcentaje de humedad.



Gire el mando en sentido horario para aumentar el valor y en sentido antihorario para disminuirlo.

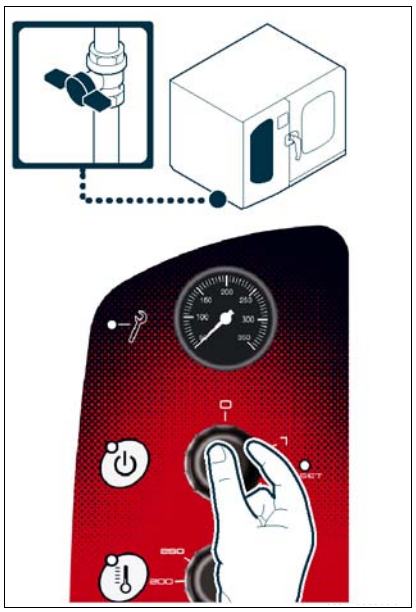
5) **Termómetro**: durante la cocción indica el valor de la temperatura en el interior del horno.
6) **Testigo de anomalías horno**: su encendido indica eventuales malfuncionamientos del aparato que requieren intervenciones técnicas para restablecer su correcto funcionamiento.
7) **Testigo red**: su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.
8) **Testigo de anomalías gas**: su encendido indica eventuales malfuncionamientos de la instalación del gas que requieren intervenciones técnicas para restablecer su correcto funcionamiento.
9) **Testigo temperatura**: para señalar el calentamiento del horno; una vez obtenida la temperatura de uso, el testigo se apaga.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

1- Con el interruptor aislador del aparato, active la conexión a la línea eléctrica principal.
2- Abrir el grifo de alimentación del gas **(A)**.
3- Abra la llave de alimentación del agua.
4- Girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. 1) para activar el aparato.



Apagado

Importante

Apague siempre el aparato cuando termine de usarlo.

1- Girar el mando **(B)** en sentido antihorario (pos. 0) para desactivar el aparato.
2- Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
3- Cierre la llave de alimentación del agua.
4- Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

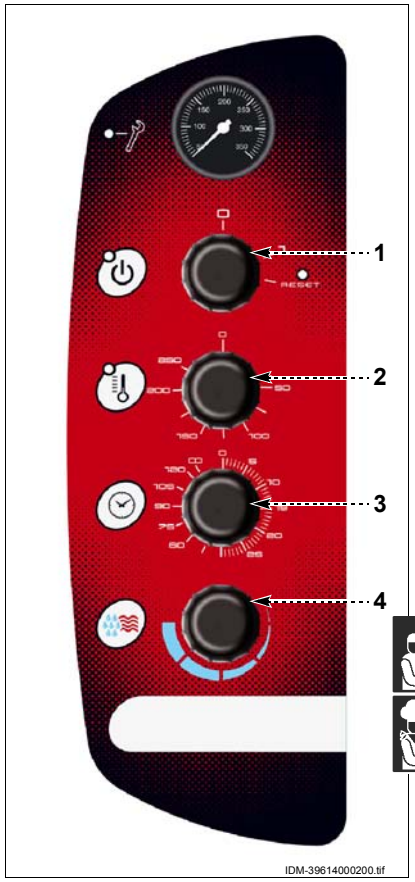
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Importante

Antes de llevar a cabo un ciclo de cocción, deberá precalentarse la cámara efectuando un ciclo en vacío. Al concluirse el ciclo, el aparato interrumpe su funcionamiento y se activa un avisador acústico.

Puesta en marcha

1- Encienda el aparato (véase pág. 5).
2- Girar el mando **(3)** en sentido horario y programar un tiempo de cocción de 15÷20 minutos.
3- Girar el mando **(2)** en sentido horario, programar una temperatura de cocción superior a aquella requerida en la medida de 40÷50 °C y ejecutar un ciclo de cocción en vacío.
4- Girar el mando **(4)** para programar el porcentaje de humedad.



Detención

El ciclo de cocción se detendrá automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado y se activará un avisador acústico.

1- Girar el mando 1 en sentido antihorario (pos. 0) o abrir la portezuela para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el aparato tenga que permanecer inactivo por mucho tiempo, observe las siguientes instrucciones:

1- cierre la llave de alimentación del gas;
2- con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal;
3- limpie con cuidado el aparato y la zona que lo rodea;
4- aplique una capa de aceite comestible arriba de las superficies de acero inoxidable;
5- lleve a cabo todas las operaciones de mantenimiento;
6- cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre las llaves de alimentación del gas y del agua, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Todas las veces que termine de usar el aparato y cuando lo considere oportuno, limpie:
– la cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 7);
– la cámara de cocción (véase pág. 6);
– el aparato y el ambiente que lo rodea (véase pág. 6).

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:
– control de la presión del gas y del sellado del aparato;
– control de la eficiencia de la chimenea, de las tomas de aire y eventual limpieza;
– control del sellado de las juntas del cambiador de calor y eventual cambio;
– control de hermeticidad de la junta del tapón quemador y eventual sustitución (véase pág. 14);
– control de la eficiencia de las bujías de encendido;
– limpieza del filtro de entrada del agua (véase pág. 10);
– limpieza de los tubos de salida (véase pág. 10);
– control de la eficiencia del ventilador aire comburente.

Importante

Analice los gases producidos por la combustión y, en caso de que el valor de monóxido de carbono (CO) sea superior a 500 ppm, controle la eficiencia y el estado de limpieza del quemador.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Tabla de productos para la limpieza del aparato

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente.
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo.
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5% sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico ácido acético

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cierre siempre la llave de alimentación del gas, desconecte la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y deje que el aparato se enfríe.

Se aconseja observar incluso las siguientes precauciones.
1- Para limpiar las distintas piezas del aparato, sírvase únicamente de agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

Precaución - advertencia

No emplee productos que contengan substancias nocivas y peligrosas para la salud de las personas (solventes, nafta, etc.).

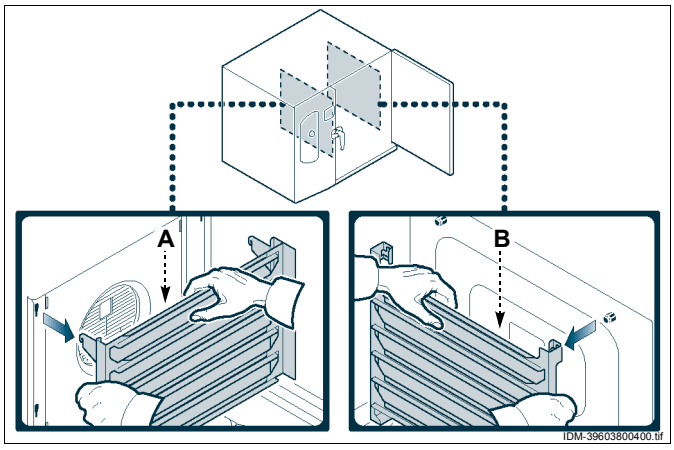
2- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
3- No utilizar chorros de agua a presión.
4- Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
5- Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
6- Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Precaución - advertencia

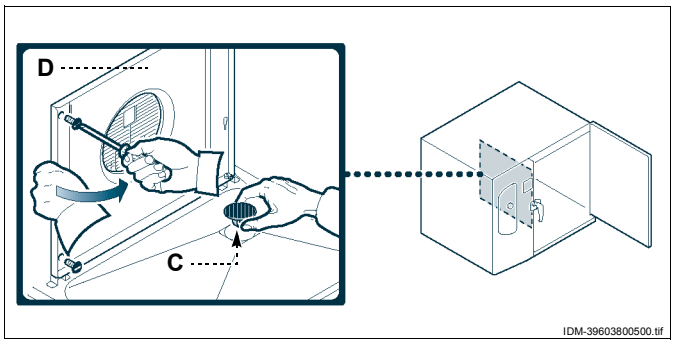
A cada cambio del método de cocción, limpie con cuidado la cámara.
Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato".
No dirija chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.

Para realizar esta operación lleve a cabo la siguiente secuencia.
1- Deje enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.
2- Extraiga del horno las estructuras portabandejas **(A, B)** y límpielas con cuidado.



ES

3- Extraiga y limpie la rejilla filtro **(C)**.
4- Destornille los tornillos para abrir el panel deflector **(D)**.



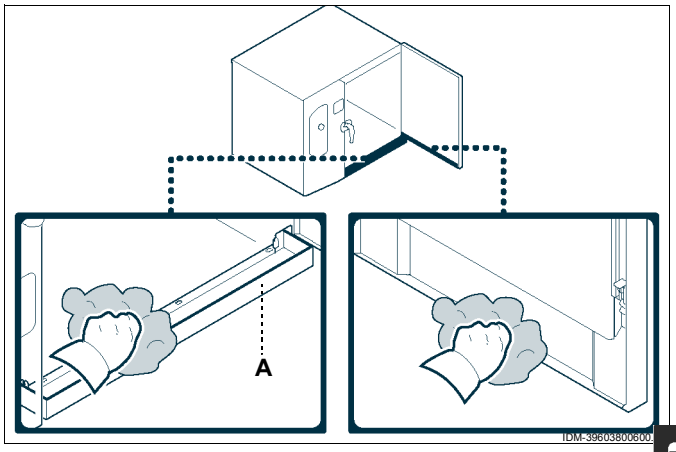
5- Humedezca con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador.
Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".
6- Vaporice el detergente para uso alimenticio sobre las paredes de la cámara de cocción, sobre el cambiador de calor y sobre el ventilador y déjelo actuar por unos 10-15 min.
Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "pulverizador".
7- Aclare y seque las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.
8- Vaporice y deje que el producto abrillantador actúe durante algunos segundos.
9- Aclare y seque las superficies de la cámara de cocción.
10- Vuelva a enroscar los tornillos para cerrar el panel deflector **(D)**.
11- Vuelva a colocar las estructuras portabandejas **(A, B)** y la rejilla filtro **(C)**.

Precaución - advertencia

Una vez concluidas las operaciones de limpieza y antes de utilizar nuevamente el aparato, se deberá ejecutar un ciclo de cocción en vacío durante 15 min a una temperatura de 150 °C. En caso de períodos breves de inactividad, dejar la puerta del horno abierta.

LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para realizar esta operación observe las siguientes instrucciones.
1- Limpie la canaleta de recolección de los líquidos de condensación situada en la parte inferior de la puerta.
2- Limpie la cuba de recolección de los líquidos de condensación **(A)** y controle que el orificio y el conducto de salida no estén tapados.



AVERÍAS 6

LOCALIZACIÓN DE CAUSAS DE AVERÍA

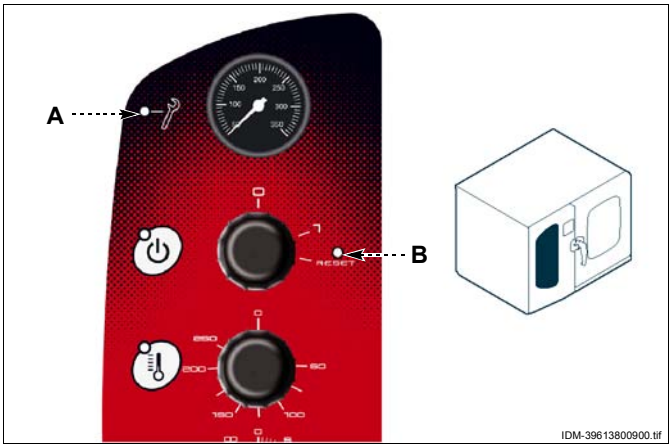
Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención. En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consulte la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.

Inconveniente	Causa	Remedio
El aparato no se enciende	Fusible "activado"	Cambie el fusible (véase pág. 14)
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico)	Pulse el botón de reposición del dispositivo
Olor de gas	Pérdidas de gas en la instalación de alimentación	Controle el sellado de la instalación
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente	Válvula de gas defectuosa	Cambie la válvula de gas
	Ventilador del quemador averiado o bloqueado	Cambie el ventilador
	Fusible de control de encendido "activado"	Contactar el servicio de asistencia
	Tubos del presostato desconectados o deteriorados	Vuelva a empalmar los tubos o cámbielos por otros nuevos
	El presostato no está calibrado correctamente o está roto	Cambie el presostato
	Tubo de aire del quemador tapado	Limpie el tubo
	Chimenea interna tapada	Limpie la chimenea
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente con indicación de alarma del gas "RESET"	Cables de las bujías desconectados o deteriorados	Vuelva a conectar los cables o cámbielos por otros nuevos
	Bujías sucias o deterioradas	Limpie o cambie las bujías
	Dispositivo de control de encendido averiado	Cambie el dispositivo
	Conexión eléctrica equivocada	Controle o invierta la conexión de las fases
El testigo de red está encendido, pero el termómetro no indica aumentos de temperatura	El tiempo de cocción no ha sido programado	Programar un tiempo de cocción diferente respecto de 0 min
	La temperatura de cocción no ha sido programada	Programar una temperatura de cocción superior a 50 °C

ES

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

La información que a continuación se expone permite identificar las señales de alarma indicadas por el testigo de alarma anomalías **(A)** y por el testigo de alarma gas **(B)**.



Alarma	Inconveniente	Remedio	Notas
Alarma anomalías	Activación de las protecciones térmicas	Recurra al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
	Intervención del termostato de seguridad	Recurra al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
Alarma gas	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Girar el mando y disponerlo en "RESET" (podría ser necesario repetir varias veces esta operación); en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia	Interrompere la cottura se la spia rimane accesa

DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN 7

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

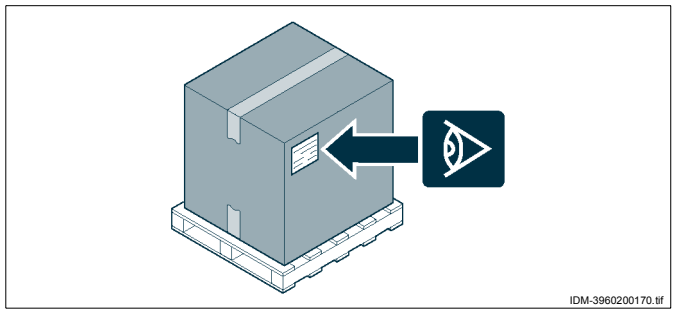
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

ES

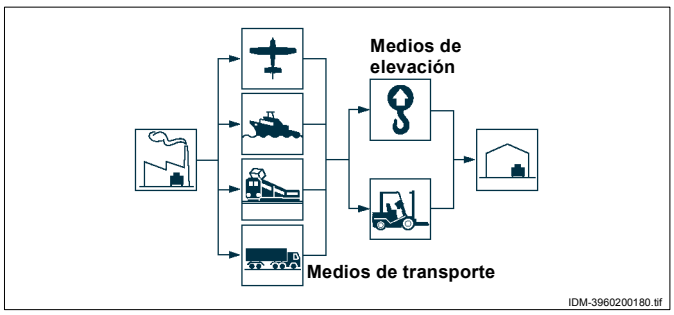
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

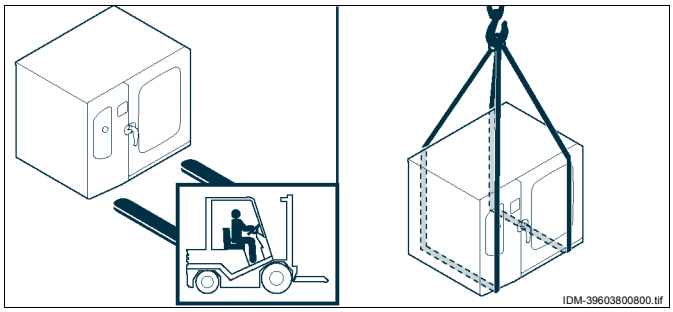


DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El aparato puede manejarse con una carretilla elevadora de horquillas o con un gancho de capacidad adecuada.
Antes de realizar esta operación, controle la posición del baricentro de la carga.

Importante

Al introducir la carretilla elevadora, preste atención en los tubos de alimentación y descarga.



INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

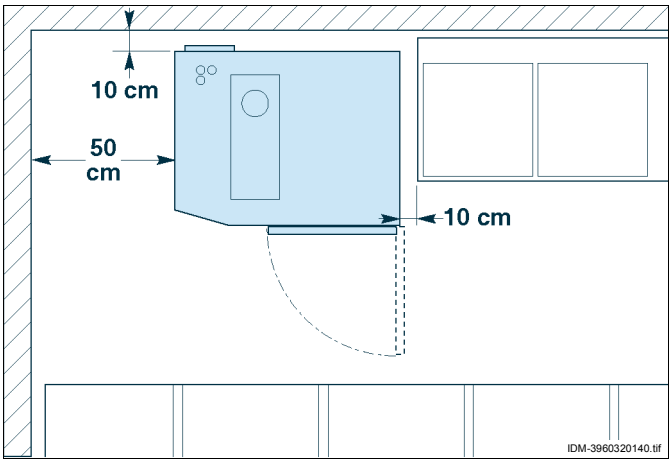
La zona de instalación deberá equiparse con todas las conexiones de alimentación, ventilación, aspiración y evacuación de los residuos de producción, deberá estar oportunamente iluminada y poseer todos los requisitos higiénicos y sanitarios conformes con las leyes en vigor a fin de evitar peligrosas contaminaciones de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

Importante

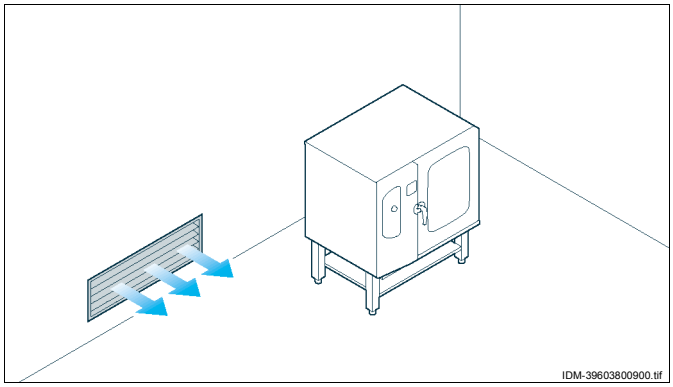
Instale el aparato sobre una base de apoyo (disponible bajo pedido) y colóquela de acuerdo con las indicaciones de la figura.



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

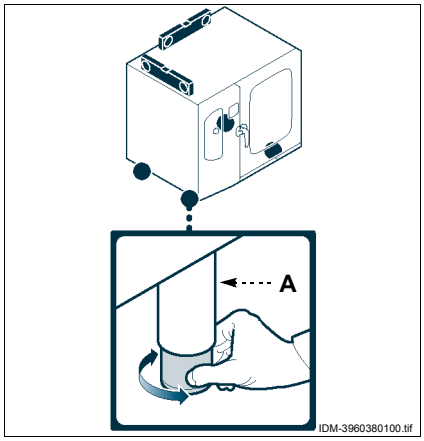
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



ES

NIVELACIÓN

Regule los pies de apoyo **(A)** para nivelar el aparato.



ENLACE GAS

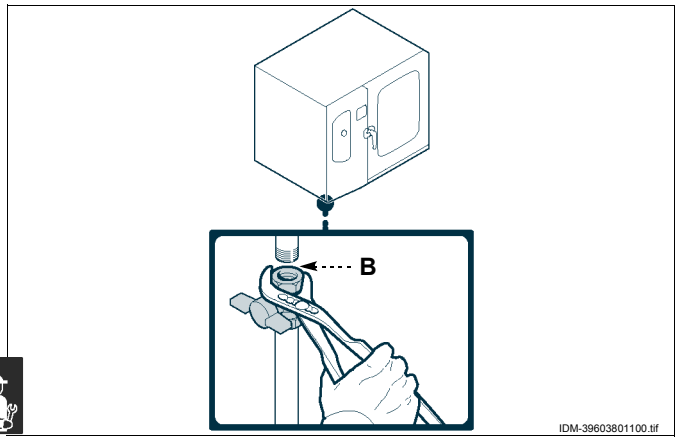
Importante

Lleve a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilice siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(B)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.

Importante

La llave (B), que no se suministra junto al aparato, deberá instalarse en una posición fácilmente accesible que permita identificar de inmediato el estado en que se encuentra (abierta o cerrada).



CONEXIÓN AL TUBO DE SALIDA DE LOS GASES PRODUCIDOS POR LA COMBUSTIÓN

Importante

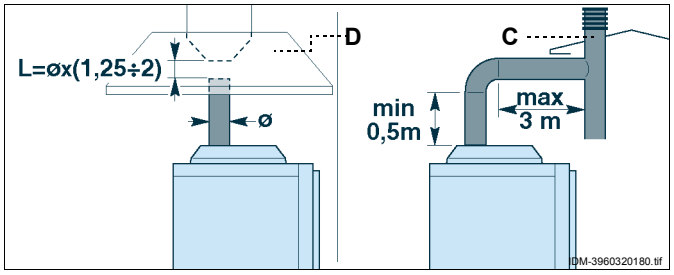
Lleve a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilice siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la chimenea con tiro natural
Conecte la toma de salida del aparato a la chimenea **(C)**, con un tubo que respete las dimensiones mencionadas en la figura.

Conexión debajo de la campana con aspiración forzada
Coloque el aparato debajo de la campana **(D)** e introduzca en la toma de salida del aparato, un tubo cuyo tamaño sea correspondiente al que se indica en la ilustración.

Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.



ENLACE AGUA

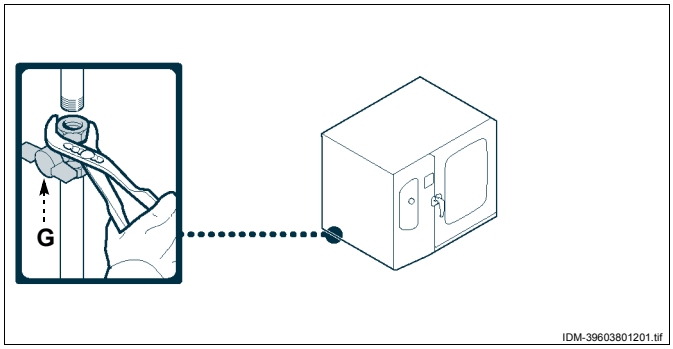
Importante

Lleve a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilice siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la red de alimentación del agua
Empalme el tubo de la red de alimentación con el tubo de empalme del aparato, colocando entre medio una llave de paso (**G**) para interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua.

Importante

La llave (G), que no se suministra junto al aparato, deberá instalarse en una posición fácilmente accesible que permita identificar de inmediato el estado en que se encuentra (abierta o cerrada).



Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore. De todas formas se aconseja el uso de un dispositivo de purificación de las aguas.

Descripción	Valor
Presión	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200µS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l
Cloro	< 0,1 mg/l

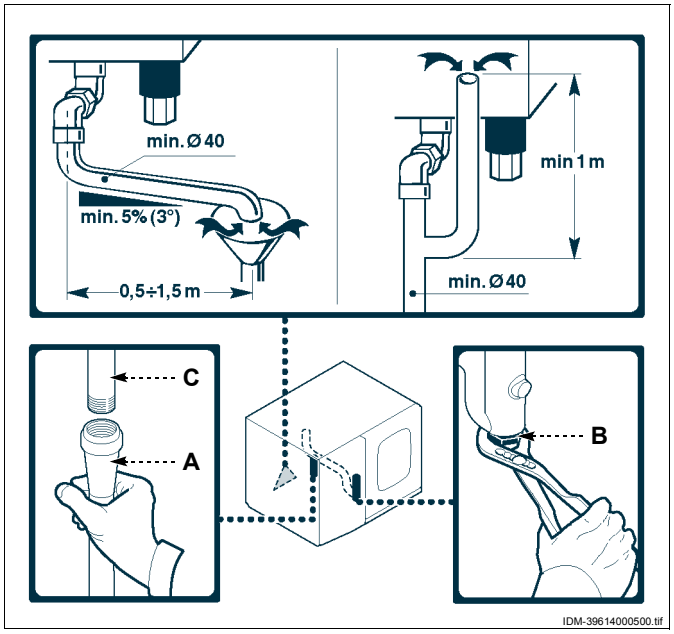
ES

CONEXIÓN AL TUBO DE DESAGÜE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

Conectar el tubo de red **(A)** con el tubo **(C)** de empalme del aparato.

El tubo de desagüe del aparato dispone de un tapón (B) que permite descargar los residuos depositados.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N/PE, posible de conmutar a 230V/3/PE.
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1- De no estar presente, instale cerca del aparato un interruptor automático aislador **(M)** que presente las siguientes características.

– Desenganchador térmico (para regulación véase tabla de pág. 3)
– Desenganchador diferencial regulado a 30 mA
– Categoría B o C (IEC 898)

2- Destornille los tornillos y desmonte el panel lateral **(N)**.

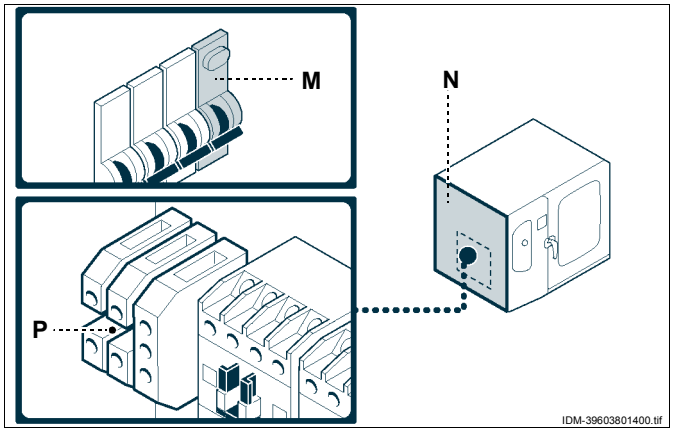
3- Conecte el interruptor automático de palanca **(M)** al tablero de bornes **(P)** del aparato y a la red eléctrica de alimentación, según las indicaciones mencionadas en el esquema eléctrico ilustrado al final del manual, utilizando un cable que presente las siguientes características.

– Peso: ≥del tipo H05RN-F (designación 245 IEC 57)
– Temperatura de empleo: ≥70°C.

Importante

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

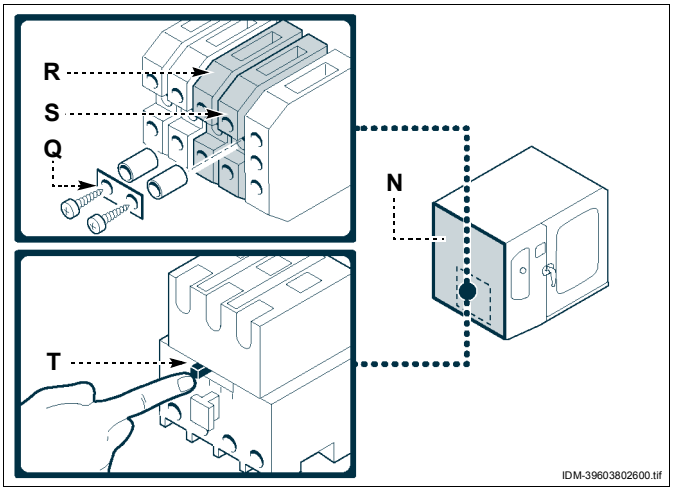
4- Vuelva a montar el panel y a enroscar los tornillos una vez terminada la operación.



TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

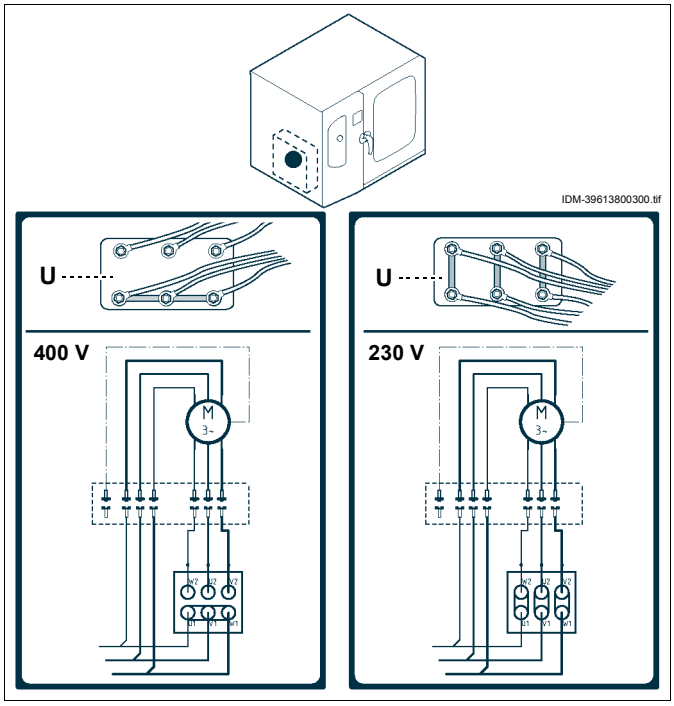
El equipo se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N (indicada en el adhesivo aplicado en la placa de indentificación) y es posible efectuar la transformación en 230V/3, como indicado a continuación.
Lleve a cabo las siguientes operaciones.

1- Desconecte la alimentación eléctrica general.
2- Destornille los tornillos y retire el panel lateral **(N)**.
3- Introduzca el puente **(Q)** para conectar eléctricamente los bornes **(R)** y **(S)**.
4- Con la palanca **(T)**, regule el dispositivo de protección motor en 3A.



ES

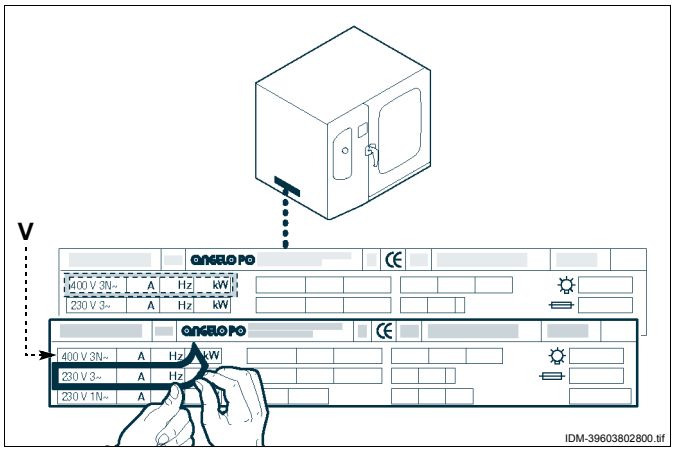
5- Modifique las conexiones del motor en la bornera **(U)** procediendo de la manera ilustrada en la figura.



6- Retire el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación **(V)** y aplique el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.

Importante

Una vez concluida la intervención controle que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



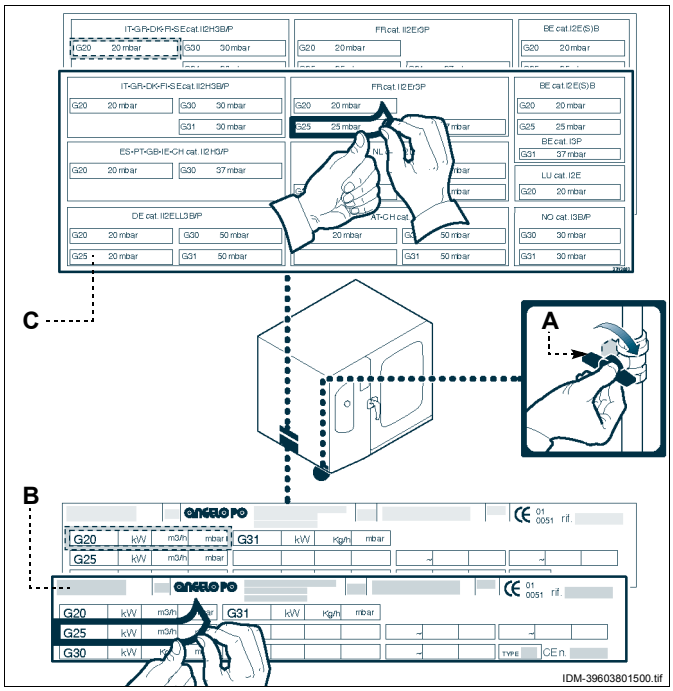
TRANSFORMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

El constructor ha realizado las pruebas del aparato con el gas de distribución de la red que se indica en el adhesivo aplicado en la placa de características. En caso de que el tipo de gas a utilizar no corresponda al gas utilizado para las pruebas, lleve a cabo las siguientes operaciones.

1- Cierre la llave de alimentación del gas **(A)**.
2- Cambie el inyector del quemador (véase pág. 14).
3- Retire el adhesivo que indica el gas utilizado para las pruebas por el constructor, aplicado en la placa de características **(B)**, y aplique el nuevo para evidenciar el gas en uso.
4- Despegue el adhesivo aplicado en la placa de características **(C)** y aplique el nuevo para evidenciar el gas en uso.

Importante

Una vez terminada la operación, controle que no se verifiquen pérdidas de gas o anomalías de funcionamiento.



ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en marcha, deberán efectuarse las pruebas de la instalación, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada componente e identificar eventuales anomalías. En esta fase, es importante verificar que todas las condiciones de seguridad y de higiene sean respetadas estrictamente.

Para realizar las operaciones de prueba del aparato, lleve a cabo los siguientes controles:

1- abra las llaves de alimentación del gas y del agua y controle el sellado de los empalmes;
2- regule el interruptor aislador para controlar la conexión eléctrica;
3- controle que el gas de la red corresponda al gas necesario para poner en función el aparato y, si fuese necesario, lleve a cabo la transformación (véase pág. 12);
4- controle que la presión del gas sea conforme con los valores mencionados en la tabla detallada en el fondo del manual (véase pág. 13)
5- controle el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
6- lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío para controlar el correcto funcionamiento del aparato.

Una vez efectuadas las pruebas, eventualmente suministre al utilizador la formación necesaria de manera que adquiera la competencia adecuada para la puesta en marcha del aparato en condiciones de seguridad, de acuerdo con lo previsto por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

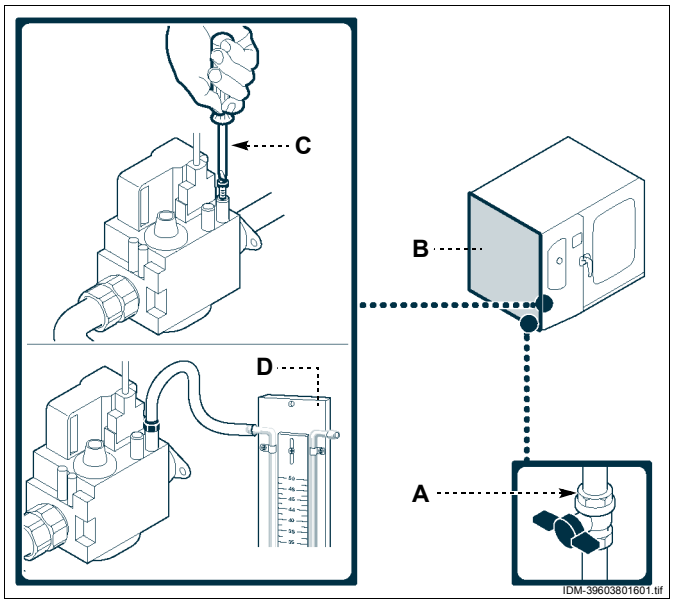
Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre las llaves de alimentación del gas y del agua, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.
No alterar los dispositivos de seguridad en las partes selladas y marcadas con pintura.

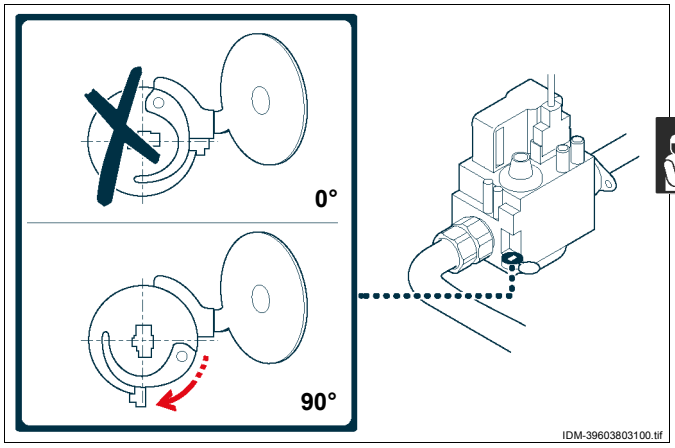
CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

1- Cierre la llave de alimentación del gas **(A)**.
2- Retire el panel lateral **(B)**.
3- Desenrosque el tornillo **(C)**.
4- Conecte el manómetro **(D)** a la toma de presión.
5- Vuelva a abrir la llave de alimentación del gas **(A)**.



6- Encienda el aparato (véase pág. 5) y lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío a temperatura máxima.
7- Controle que la presión indicada en el manómetro sea conforme con los valores (véase tabla al final del manual).
Verificar el correcto posicionamiento del dispositivo de "encendido lento".



8- Apague el aparato y vuelva a cerrar la llave de alimentación del gas **(A)**.
9- Desconecte el manómetro y vuelva a enroscar el tornillo **(C)**.
10- Vuelva a colocar el panel lateral **(B)**.

ES

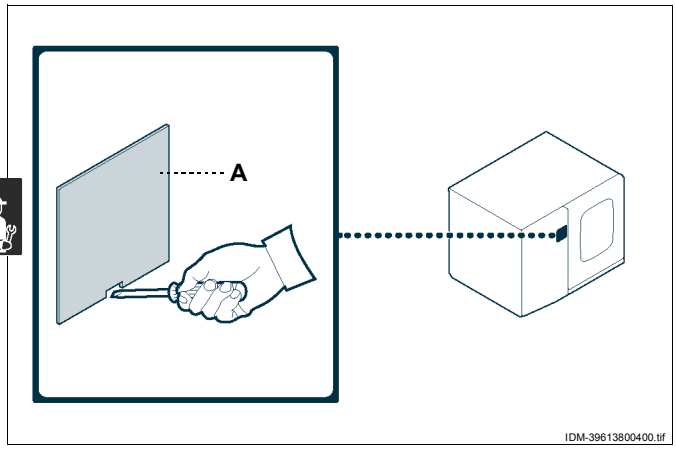
RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre las llaves de alimentación del gas y del agua, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impida el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.
En caso de que sea necesario cambiar algún componente deteriorado, sírvase exclusivamente de recambios originales.
Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales o de operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad, sin la autorización del constructor.
Para solicitar componentes nuevos, observe las indicaciones mencionadas en el catálogo de recambios.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

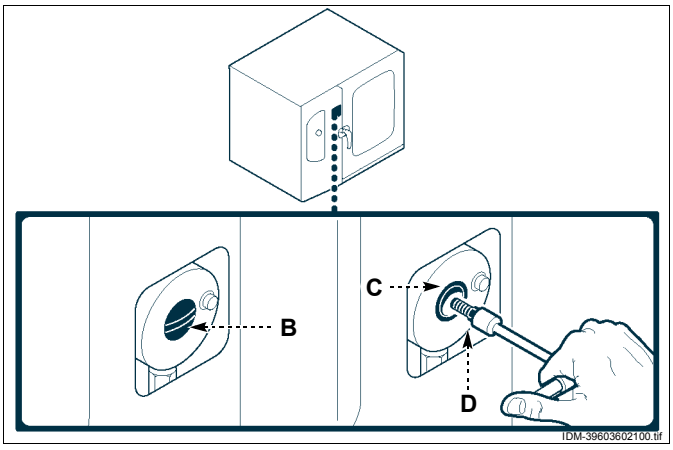
1- Retire el cárter **(A)**.



2- Desenrosque el tapón **(B)**.
3- Controle el nivel de desgaste de la junta **(C)** y cámbiela en caso de ser necesario.
4- Desenrosque el inyector **(D)** y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5- Enrosque nuevamente el tapón **(B)**.
6- Vuelva a montar el cárter **(A)**.

Importante

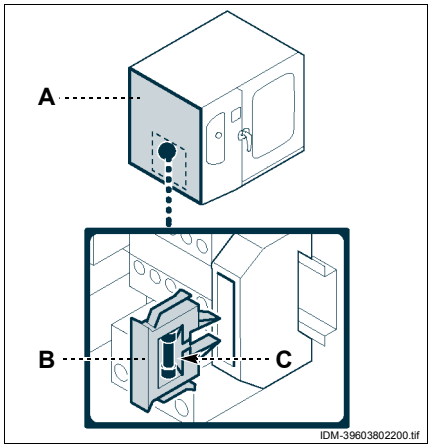
Una vez concluida la operación, encienda el aparato y controle, a través del visualizador de llama, el correcto funcionamiento del quemador.



CAMBIO DEL FUSIBLE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornille los tornillos y retire el panel lateral **(A)**.
2- Extraiga el portafusibles **(B)** y cambie el fusible **(C)** deteriorado.
3- Vuelva a montar el portafusibles y el panel lateral una vez terminada la operación.



4- Controle el correcto funcionamiento de la unidad de control de la combustión, de la electroválvula del gas y del ventilador del quemador.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

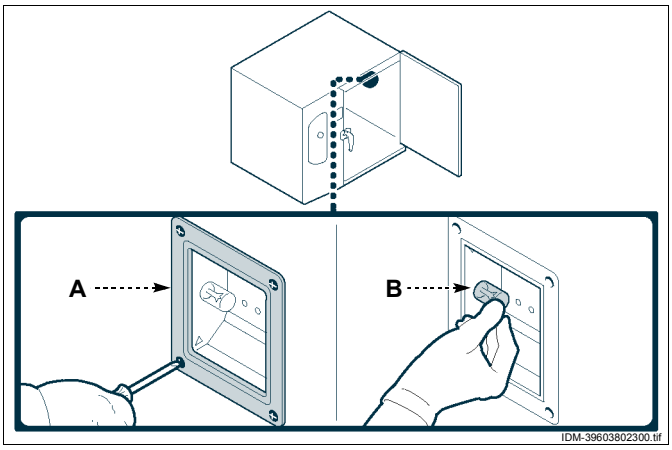
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1- Destornille los tornillos y retire el cubrelámparas **(A)**.
2- Retire y cambie la lámpara **(B)**.

Precaución - advertencia

Al efectuar esta operación será necesario evitar el contacto directo con la bombilla y, eventualmente, utilizar guantes de protección.

3- Vuelva a montar el cubrelámparas **(A)** y atornille nuevamente los tornillos una vez terminada la operación.



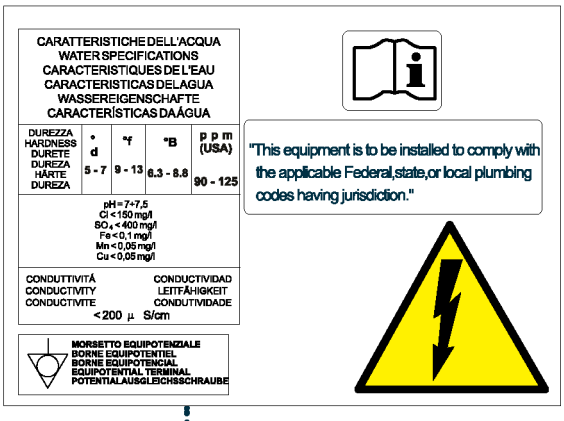
DESGUACE DEL EQUIPO

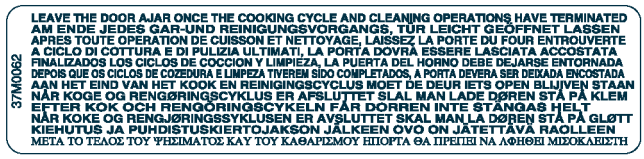
Importante

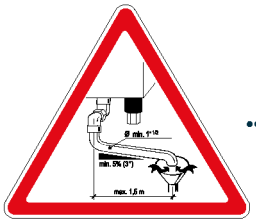
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

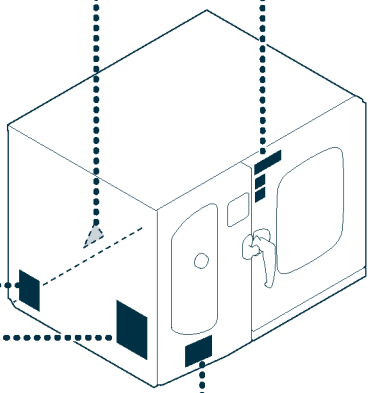
ES

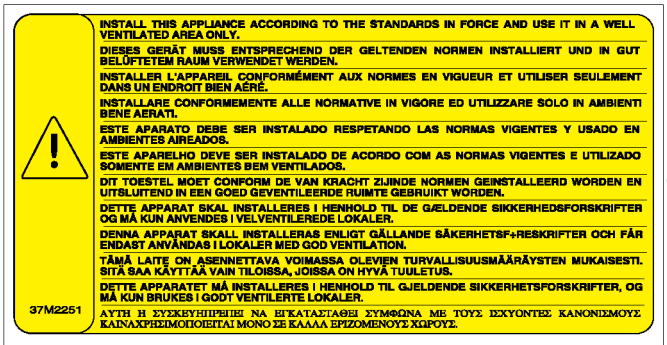
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS
SICHERHEITS- UND HINWEISMELDUNGEN - SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

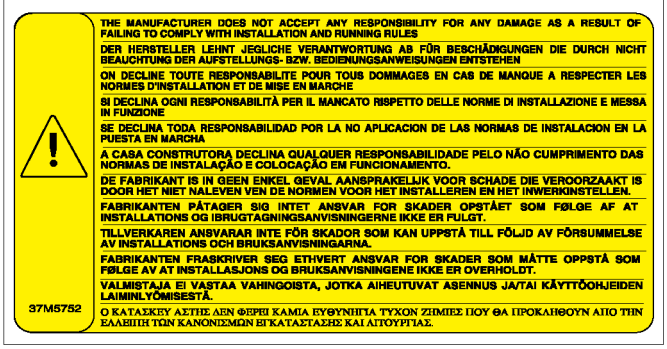



37M0062
LEAVE THE DOOR AJAR ONCE THE COOKING CYCLE AND CLEANING OPERATIONS HAVE TERMINATED
AM ENDE JEDES GAR-UND REINIGUNGSVORGANGS, TÜR LEICHT GEÖFFNET LASSEN
APRES TOUTE OPERATION DE CUISSON ET NETTOYAGE, LAISSEZ LA PORTE DU FOUR ENTROUVERTE
A CICLO DI COTTURA E DI PULIZIA ULTIMATI, LA PORTA DOVRÀ ESSERE LASCIATA ACCOSTATA
FINALIZADOS LOS CICLOS DE COCCION Y LIMPIEZA, LA PUERTA DEL HORNO DEBE DEJARSE ENTORNADA
DEPOIS QUE OS CICLOS DE COZEDURA E LIMPEZA TIVEREM SIDO COMPLETADOS, A PORTA DEVERA SER DEIXADA ENCOSTADA
AAN HET EIND VAN HET KOOK EN REINIGINGSCYCLUS MOET DE DEUR IETS OPEN BLIJVEN STAAN
NÅR KOGE OG RENGØRINGSCYKLUS ER AFSLUTTET SKAL MAN LA DØREN STÅ PÅ GLØTT
EFTER KOK OCH RENGÖRINGSCYKELN FÅR DÖRREN INTE STÄNGAS HELT
NÅR KOKE OG RENGJØRINGSSYKLUSEN ER AVSLUTTET SKAL MAN LA DØREN STÅ PÅ GLØTT
KIEHUTUS JA PUHDISTUSKIERTOJAKSON JÄLKEEN OVO ON JÄTETTÄVÄ RAOLLEEN
ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΥ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΙΟΡΤΑ ΘΑ ΠΡΕΙΤΙΕΙ ΝΑ ΛΦΗΘΕΙ ΜΙΣΟΚΑΡΙΣΤΗ






INSTALL THIS APPLIANCE ACCORDING TO THE STANDARDS IN FORCE AND USE IT IN A WELL VENTILATED AREA ONLY.
DIESES GERÄT MUSS ENTSPRECHEND DER GELTENDEN NORMEN INSTALLIERT UND IN GUT BELÜFTETEM RAUM VERWENDET WERDEN.
INSTALLER L'APPAREIL CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UTILISER SEULEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AÉRÉ.
INSTALLARE CONFORMEMENTE ALLE NORMATIVE IN VIGORE ED UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI BENE AERATI.
ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y USADO EN AMBIENTES AIREADOS.
ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES E UTILIZADO SOMENTE EM AMBIENTES BEM VENTILADOS.
DIT TOESTEL MOET CONFORM DE VAN KRACHT ZIJINDE NORMEN GEÏNSTALLEERD WORDEN EN UITSLUITEND IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN.
DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I HENHOLD TIL DE GÆLDENDE SIKKERHEDSFORSKRIFTER OG MÅ KUN ANVENDES I VELVENTILEREDE LOKALER.
DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS ENLIGT GÄLLANDE SÄKERHETSF+RESKRIFTER OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS I LOKALER MED GOD VENTILATION.
TÄMÄ LAITE ON ASENNETTAVA VOIMASSA OLEVIEN TURVALLISUUSMÄÄRÄYSTEN MUKAISESTI. SITÄ SAA KÄYTTÄÄ VAIN TILOISSA, JOISSA ON HYVÄ TUULETUS.
DETTE APPARATET MÅ INSTALLERES I HENHOLD TIL GJELDENDE SIKKERHETSFORSKRIFTER, OG MÅ KUN BRUKES I GODT VENTILERTE LOKALER.
ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΕΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΑΛΑΑ ΕΡΙΖΟΜΕΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ.
37M2251


THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGE AS A RESULT OF FAILING TO COMPLY WITH INSTALLATION AND RUNNING RULES
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB FÜR BESCHÄDIGUNGEN DIE DURCH NICHT BEAUCHTUNG DER AUFSTELLUNGS- BZW. BEDIENUNGSANWEISUNGEN ENTSTEHEN
ON DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR TOUS DOMMAGES EN CAS DE MANQUE A RESPECTER LES NORMES D'INSTALLATION ET DE MISE EN MARCHE
SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DELLE NORME DI INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE
SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LA NO APLICACION DE LAS NORMAS DE INSTALACION EN LA PUESTA EN MARCHA
A CASA CONSTRUTORA DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE INSTALAÇÃO E COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.
DE FABRIKANT IS IN GEEN ENKEL GEVAL AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VEROORZAAKT IS DOOR HET NIET NALEVEN VEN DE NORMEN VOOR HET INSTALLEREN EN HET INWERKINSTELLEN.
FABRIKANTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER OPSTÅET SOM FØLGE AF AT INSTALLATIONS OG IBRUGTAGNINGSANVISNINGERNE IKKE ER FULGT.
TILLVERKAREN ANSVARAR INTE FÖR SKADOR SOM KAN UPPSTÅ TILL FÖLJD AV FÖRSUMMELSE AV INSTALLATIONS OCH BRUKSANVISNINGARNA.
FABRIKANTEN FRASKRIVER SEG ETHVERT ANSVAR FOR SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ SOM FØLGE AV AT INSTALLASJONS OG BRUKSANVISNINGENE IKKE ER OVERHOLDT.
VALMISTAJA EI VASTAA VAHINGOISTA, JOTKA AIHEUTUVAT ASENNUS JA/TAI KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖMISESTÄ.
Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥ ΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗΠΤΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΘΑ ΠΡΟΚΛΗΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΕΙΠΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΛΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.
37M5752

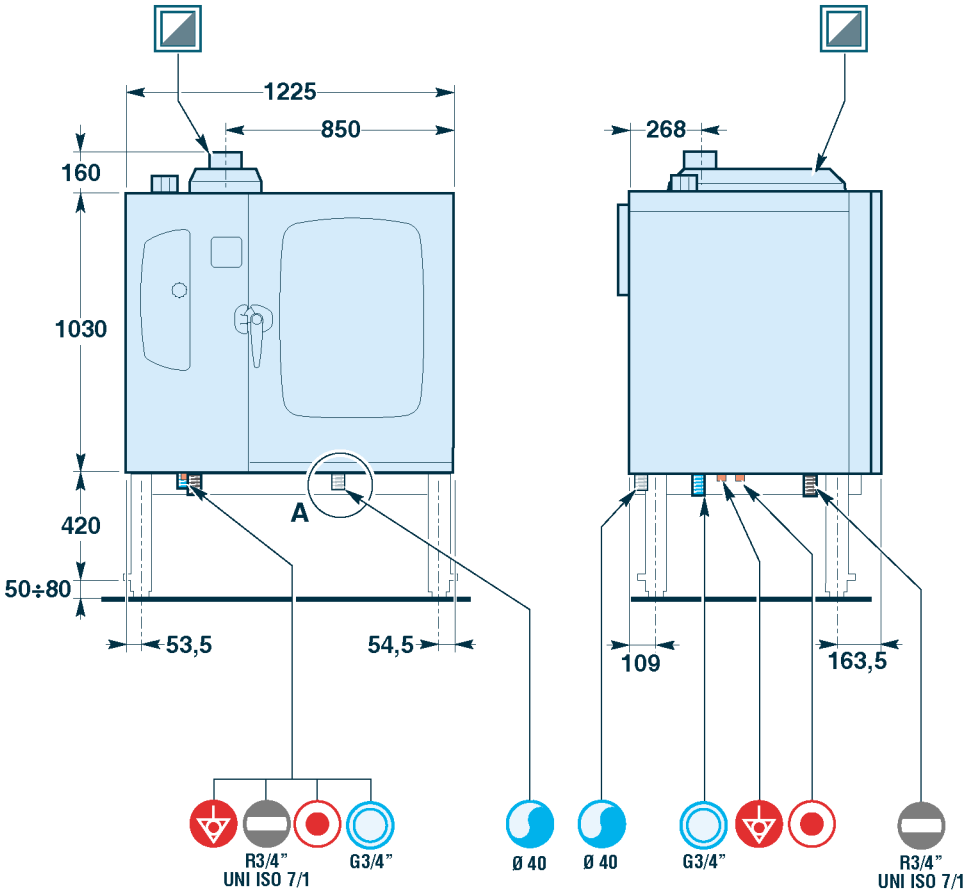
37M8260

Remove plastic film before use
Vor der Benutzung den Schutzfilm sorgfältig entfernen
Retirer la pellicule protectrice avant l'utilisation
Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva
Antes del uso, quitar la película de protección
Antes de utilizar, retire a película de protecção.
Verwijder het beschermfolie voor het gebruik
Inden brugen skal beskyttelsesfilmen fjernes
Tag bort plastfolien före användning
Fjern beskyttelsesfilmen før bruk
Poista suojakalvo ennen käyttöä
Πριν τη χρηση αφαιρεστε το προστατευτικο φιλμ

CT39613800.fm

IDM-39613800500.tif

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO - OVEN CONNECTION DIAGRAM
KARTE ANSCHLÜSSE BACKOFEN - CARTE RACCORDEMENTS DU FOUR
FICHA DE CONEXIONES DEL HORNO



Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzung
Conexiòn Gas

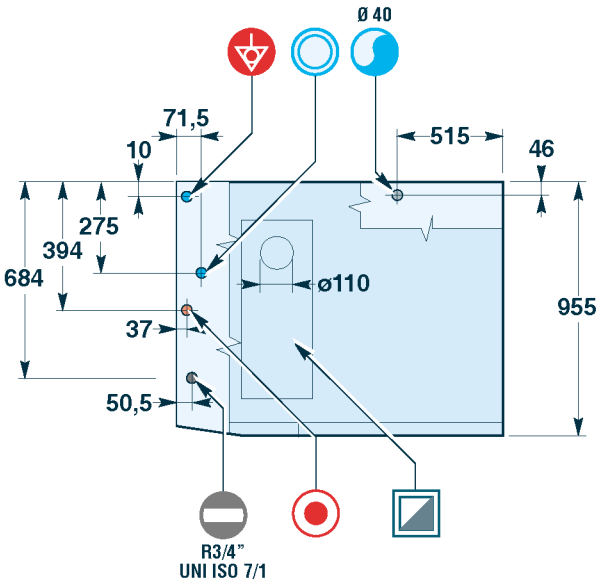
Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

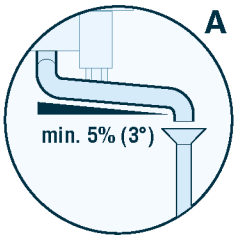
Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial





CT39613800.fm

IDM-39613800600.tif

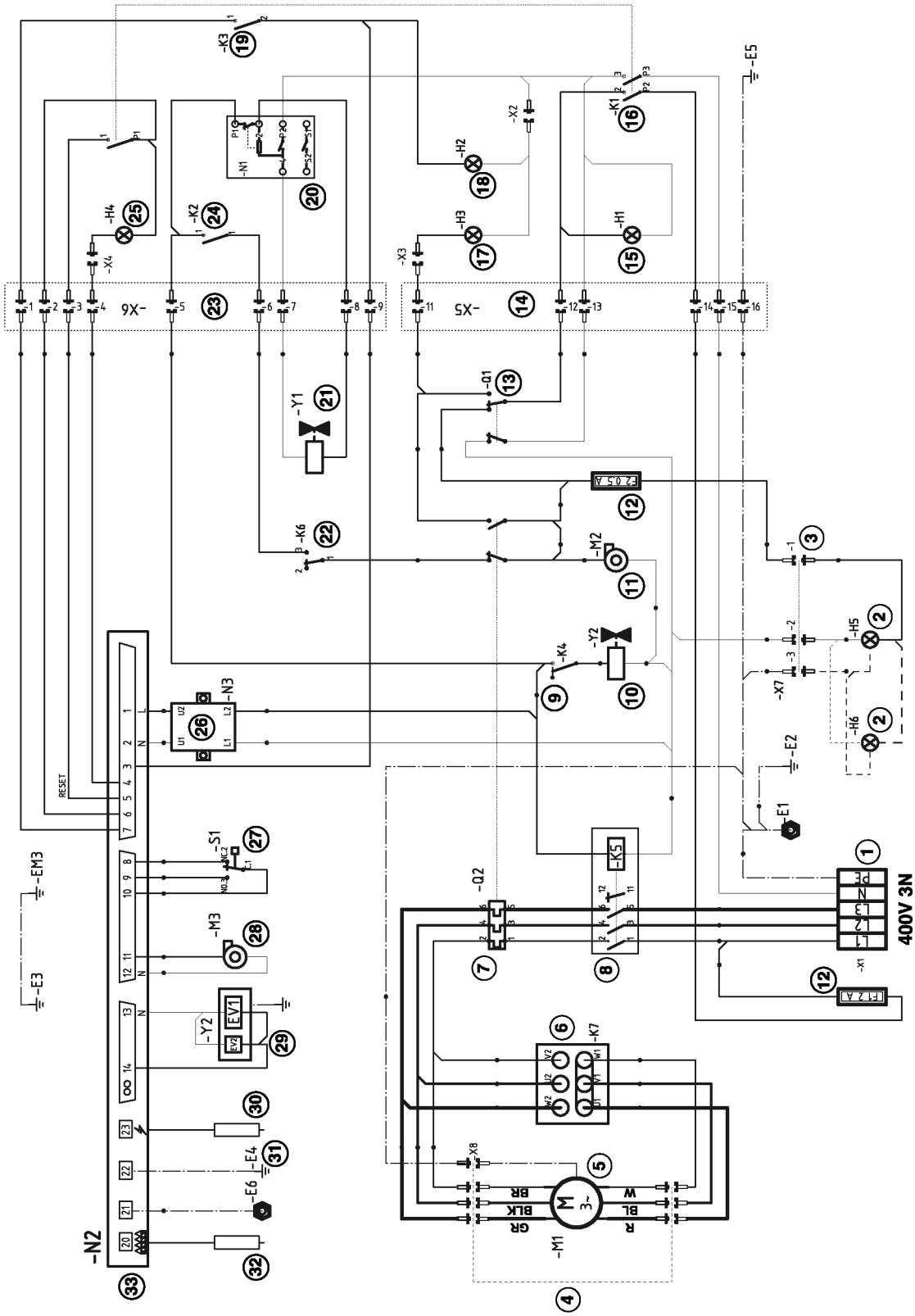
Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen
Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectores quemador

(1)	(2)	(3)	Gas	p.gas (mbar)	Qn. max (kW)	(4) (Kg/h) (m^3/h)	p. (5) (mbar)	ø (5)	p. (6) (mbar)
AT	II2H3B/P	B13	G30	50	28	2,21	15	335	8
			G31	50	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
BE	I3P I2E(S)B	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
			G25	25	28	3,45	15	450	8
CH	II2H3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
	II2H3B/P	B13	G30	50	28	2,21	15	335	8
			G31	50	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
DE	II2ELL3B/P	B13	G30	50	28	2,21	15	335	8
			G31	50	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
			G25	20	28	3,45	15	510	8
DK	II2H3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
ES	II2H3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
FI	II2H3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
FR	II2Er3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
			G25	25	28	3,45	15	450	8
GB	II2H3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
GR	II2H3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
IE	II2H3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
IT	II2H3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
LU	I2E	B13	G20	20	28	2,96	15	450	8
NL	II2L3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G25	25	28	3,45	15	510	8
NO	I3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
PT	II2H3P	B13	G31	37	28	2,18	15	360	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8
SE	II2H3B/P	B13	G30	30	28	2,21	15	335	8
			G31	30	28	2,18	15	335	8
			G20	20	28	2,96	15	450	8

(1)Paese - Country - Land - Pays - Pais
(2)Categoria - Category - Kategorie - Categorie - Categoria
(3)Scarico fumi - Fume exhaust vent - Gasabzug - Evacuation des fumées - Salida de humos
(4)Consumo - Consumption - Verbrauch - Consommation - Consumo
(5)Ugello bruciatore - Burner nozzle - Brennerduse - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(6)Pressione lenta accensione - Slow start-up pressure - Druck langsame Einschaltung - Pression allumage lent - Presión de encendido lento

CT39613800.fm

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM - SCHALTPLAN
SCHEMA ELECTRIQUE - CUADRO ELÉCTRICO



1) Morsettiera - Terminal board
2) Lampada forno - Oven lamp
3) Connettore 3 poli - Hausing 3 ways
4) Connettore 8 poli - Hausing 8 ways
5) Motore ventola - Fan motor
6) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
7) Termica - Thermic overload relay
8) Contattore - Contactor
9) Termostato scarico - Drain thermostat water
10) Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
11) Ventola di raffreddamento - Cooling fan
12) Fusibile - Burner control fuse
13) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
14) Connettore 6 poli - Hausing 6 ways
15) Lampada spia verde - Green pilot light
16) Interruttore ON-OFF-RESET - ON-OFF-RESET switch
17) Lampada spia rossa - Red pilot light
18) Lampada spia arancio - Orange pilot light
19) Termostato di lavoro - Work thermostat
20) Regolatore di umidità - Control dampness
21) Pressostato camera - Switch chamber
22) Microinterruttore porta - Door microswitch
23) Connettore 9 poli - Hausing 9 ways
24) Temporizzatore - Timer
25) Lampada spia RESET rossa - Red RESET reset lamp
26) Filtro LC - LC filter
27) Pressostato bruciatore - Burner pressure switch
28) Ventola bruciatore - Burner fan motor
29) Valvola gas - Gas valve
30) Elettrodo accensione - Spark plug
31) Flangia elettrodi - Plug plate
32) Elettrodo ionizzazione - Ionitation flame probe
33) Controllo combustione - Burner pressure switch

BL = Blu - Blue
BLK = Nero - Black
BR = Marrone -Brown
GR = Verde - Green
GRY = Grigio - Grey
R = Rosso - Red
W = Bianco - White

CT39613800.fm

39613800700.tif